



PHILIPS





RO

BG

HR

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți toate accesoriile din oala interioară a multicookerului. Îndepărtați toate materialele de ambalare de pe oală.
2. Curățați cu atenție toate părțile multicookerului înainte de a-l folosi pentru prima dată (vezi capitolul "Curățarea și Întreținerea" din Manualul Utilizatorului).
3. Înainte de utilizare, asigurați-vă că exteriorul oalei și toate celelalte elementele ale aparatului sunt complet uscate.

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

1. Извадете всички аксесоари от вътрешния съд за готвене и отстранете опаковъчния материал от него."
2. Почистете основно всички части на многофункционалния уред за готвене, преди да го използвате за първи път (вижте глава "Почистване и поддръжка").
3. Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да започнете да използвате многофункционалния уред за готвене."

PRIJE PRVE UPORABE

1. Izvadite sve dodatke iz unutarnje posude uređaja. Uklonite zaštitnu ambalažu posude.
2. Prije prve uporabe temeljito očistite sve dijelove uređaja (pogledajte poglavlje 'Čišćenje i održavanje' u Korisničkom priručniku).
3. Prije uporabe provjerite jesu li vanjske površine posude i ostali dijelovi uređaja potpuno suhi.

EN

BEFORE FIRST USE

1. Take out all the accessories from the multicooker inner pot. Remove the packaging materials of the pot.
2. Clean all the parts of the multicooker thoroughly before using it for the first time (see chapter 'Cleaning and Maintenance' in the User Manual).
3. Make sure the outer surface of the pot and all the parts of the multicooker are completely dry before using it.

PL

LV

LT

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjąć wszystkie akcesoria z naczynia znajdującego się w komorze urządzenia. Usunąć opakowanie naczynia.
2. Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić wszystkie części urządzenia (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja” w Instrukcji obsługi).
3. Przed użyciem upewnić się, że zewnętrzna powierzchnia naczynia i wszystkie części urządzenia są zupełnie suche.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

1. Izņemiet visus piederumus no iekšējā katla un noņemiet tam iepakojuma materiālu.
2. Viscaur notīriet Multicooker daļas (skatiet nodaļu "Tīrīšana un apkope").
3. Pirms sākat lietot ierīci, pārliecinieties, vai visas daļas ir pilnīgi nožuvušas."

PRIEŠ PIRMAJĀ NAUDOJIMĀ

1. Išimkite visus priedus iš Multicooker puodo ir pašalinkite visas įpakavimo medžiagas
2. Išvalykite visas Multicooker dalis prieš pirmą naudojimą (žiūrėkite skyrių "Valymas ir priežiūra" vartotojo vadove)
3. Prieš pradedant gaminti įsitikinkite kad visos dalys ir vidinis puodas yra visiškai sausi.

RECIPES

РЕЦЕТЕ • РЕЦЕПТИ • RECEPTI • PRZEPISY • RECEPTES • RECEPTAI

RISOTTO

RISOTTO • РИЗОТО • RIŽOTO (RISOTTO) • RISOTTO • RISOTO • RIZOTAS

THAI OR BASMATI RICE

OREZ THAI • ТАЙЛАНДСКИ ОРИЗ ИЛИ ОРИЗ БАСМАТИ • TAJLANDSKA ILI BASMATI RIŽA • RYŻ TAJSKI LUB RYŻ BASMATI • TAIZEMIEŠU VAI BASMATI RĪSI • ТАЈЉ (THAI) ARBA BASMATI RYŽIAI

PEA SOUP WITH SMOKED MEAT

SUPĀ DE MAŽĀRE CU AFUMĀTURĀ • СУПА ОТ ГРАХ С ПУШЕНО МЕСО • JUHA OD GRAŠKA S DIMLJENIM MESOM ZUPA • GROCHOWA Z WĘDZONKĄ • ZIRŅU ZUPA AR KŪPINĀTU GAĻU • ŽIRNIŲ SRIUBA SU RŪKYTA MĖSA

DAUPHINOISE POTATOES

CARTOFI GRATINATI „DAUPHINOISE” • КАРТОФИ ДОФИНОА • KRUMPIR DAUPHINOISE • ZIEMNIAKI DAUPHINOISE • DOFINĖ KARTUPELĖ • PRANCŪZIŠKAS BULVIŲ APKEPAS

FRIES WITH ONIONS AND MUSHROOMS

CARTOFI PRĄJITI CU CEARĂ ȘI CIUPERCI • ПЪРЖЕНИ КАРОФИ С ЛУК И ГЪБИ • KRUMPIRIĆI S LUKOM I GLJIVAMA • FRYTKI Z CEBULĄ I PIECZARKAMI • KARTUPEĻU SALMIŅI AR SĪPOLIEM UN SĒNĒM • BULVYTĖS FRI SU SVOGŪNAIS IR GRYBAIS

STEAMED TROUT

PĀSTRĀV LA ABURI • ПЪСТЪРВА НА ПАРА • PASTRYA NA PARI • PSTRAĞ NA PARZE • TVAICĒTA FORELE • GARUOSE TROŠKINTAS UPĖTAKIS

BAKED HERRING WITH VEGETABLES

HERRING COPT CU LEGUME • ПЕЧЕНА ХЕРИНГА СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ • PEČENA HARINGA S POVRĆEM • PIECZONY ŚLEDŹ Z WARZYSZAMI • СЕРТА СИЉЕ АР ДЈРЖЕЊЕМ • КЕРТА СИЉЕ СУ ДАРЖОВЕМС

ZANDER JELLY

PIFTIE DE ȘALĂU • ЖЕЛИРАНА БЯЛА РИБА • HLADETINA OD SMUĐA • SANDACZ W GALARECIE • ZANDARTA GALERTS • STERKAS DREBUČIUOSE

RABBIT IN MUSTARD SAUCE

IEPURE ÎN SOS DE MUȘTAR • ЗАЕК СЪС СОС ОТ ГОРЧИЦА • ZEČETINA U UMAKU OD SENFA • KRÓLIK W SOSIE MUSZTARDOWYM • TRUSIS SINEPJU MĖRCĖ • TRIUŠIS GARSTYČIŲ PADAŽE

STUFFED PEPPERS

ARDEI UMPLUȚI • ПЪЛНЕНИ ЧУШКИ • PUNJENE PAPRIKE • PAPRYKA NADZIEWANA • PILDĪTI PIPARI • ĮDARYTA PAPRIKA

TURKEY MEATROLLS

SĀRMĀLUȚE DE CURCAN ÎN FOI DE VIȚĂ • ЛОЗОВИ СЪРМИ С ПУЕШКО • PUREĆE SARMICE • GOŁĄBKI Z INDYKIEM • TĪTARA GAĻAS TĪTENĪ • KALAKUTIENOS SUKTINUKAI

HONEY CHICKEN

PUI ÎN SOS DE MIERE • ПИЛЕШКО С МЕД • MEDENA PILETINA • KURCZAK W MIODZIE • CĀLIS MEDŪ • VIŠTIENA MEDUJE

DUCK BREAST IN HONEY AND ORANGE SAUCE

PIERT DE RAȚĂ ÎN SOS DE MIERE ȘI PORTOCALIE • ПАТЕШКИ ГЪРДИ В МЕД И ПОРТОКАЛОВ СОК • PAĆJA PRSA U UMAKU OD MEDA I NARANČE • PIERŚ Z KACZKI W SOSIE MIODOWO-POMARAŃCZOWYM • PĪLES KRŪTIŅA MEDŪ UN APELSĪNU SULĀ • ANTIENOS KRŪTINĖLĖ MEDAUS IR APELSINŲ PADAŽE

BEEF WITH VEGETABLES

VITĀ CU LEGUME • ГОВЕЖДО СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ • GOVEDINA S POVRĆEM • WOŁOWINA Z WARZYSZAMI • LIELLOPA GAĻA AR DĀRŽEŅIEM • JAUTIENA SU DARŽOVĒMIS

SAUSAGE ROUGAIL

CĀRNAȚI ROUGAIL • ЗАДУШЕНИ НАДЕНИЦИ СЪС СОС ПО КРЕОЛСКИ • ROUGAIL S KOBASICAMA • ROUGAIL Z KIEŁBASY • TULŪZAS DESIŅAS ASAJĀ MĖRCĖ • ROUGAILLE DEŠRELĖS

MEAT JELLY

PIFTIE • ЖЕЛИРАНО МЕСО • MESNA HLADETINA • GALARETA MIĘSNA • GAĻAS GALERTS • ŠALTiena

CHEESE AND RAISIN PUDDING

BUDINCĂ CU BRÂNZĂ ȘI STAFIDE • ПУДИНГ С ИЗВАРА И СТАФИДИ • DESERT OD SIRA I GROŹDICA • PUDDING SEROWY Z RODZYNKAMI • BIEZPIENA UN ROZĪŅU PUDIŅŠ • VARŠKĖS IR RAZINŲ DESERTAS

5-6		
7-8		
9-10		
11-12		
13-14		
15-16		
17-18		
19-20		
21-22		
23-24		
25-26		
27-28		
29-30		
31-32		
33-34		
35-36		
37-38		

BAKED APPLES WITH HONEY AND WALNUTS

MERE COAPTE CU MIERE ȘI NUCI • ПЕЧЕНИ ЯБЪЛКИ С МЕД И ОРЕХИ • PEČENE JABUKE S MEDOM I ORASIMA • JABŁKA PIECZONE Z MIODEM I ORZECZAMI WŁOSKIMI • СЕРТИ АБОЛИ АР МЕДУ UN VALRIEKSTIEM • KEPTI OBUOLIAI SU MEDUMI IR GRAIKIŠKAIS RIEŠUTAIS

APPLE CAKE

PRĄJITURĂ CU MERE • ЯБЪЛКОВ КЕЙК • KOLAČ OD JABUKE • CIASTO Z JABŁKAMI • ĄBOLKŪKA • OBUOLIŲ PYRAGAS

SEMOLINA PUDDING

PANDIȘPAN • ПУДИНГ С НИШЕСТЕ • KOLAČ OD PŠENIČNE KRUPICE • PUDDING Z KASZY MANNY • MANNAS PUDIŅŠ • MANŲ KRUOPŲ PUDINGAS

CARROT CAKE

PRĄJITURĂ DE MORCOVI • КЕЙК С МОРКОВИ • KOLAČ OD MRKVE • CIASTO MARCHEWKOWE • BURKĀNU KŪKA • MORKŲ PYRAGAS

CHOCOLATE AND WALLNUT CAKE

PRĄJITURĂ CU CIOCOLATĂ ȘI NUCI • ШОКОЛАДОВ КЕЙК С ОРЕХИ • KOLAČ OD ČOKOLADE I ORAHA • CIASTO CZEKOLADOWE Z ORZECZAMI WŁOSKIMI • ŠOKOLĀDES UN VALRIEKSTU KŪKA • PYRAGAS SU ŠOKOLADU IR GRAIKIŠKAIS RIEŠUTAIS

FRUIT YOGHURT

IAURT DE FRUCTE • КИСЕЛО МЛЯКО С ПЛОДОВЕ • VOČNI JOGURT • JOGURT OWOCOWY • AUGĻU JOGURTS • VAISINIS JOGURTAS

CANDIED FRUIT COMPOTE

COMPOT DIN FRUCTE CONFIAȚE • КОМПОТ ОТ ЗАХАРОСАНИ ПЛОДОВЕ • KOMPOT OD UŠEĆERENOG VOĆA • KOMPOT Z OWOCÓW KANDYZOWANYCH • ŽĀVĒTU AUGĻU KOMPOTS • KARAMELIZUOTŲ VAIŠIŲ KOMPOTAS

HOT CHOCOLATE

CIOCOLATĂ CALDĂ • ГОРЕЩ ШОКОЛАД • VRUČA ČOKOLADA • GORAČA CZEKOLADA • KARSTĀ ŠOKOLĀDE • KARŠTAS ŠOKOLADAS

MULLED WINE

VIN FIERT • ГРЕЯНО ВИНО • KUHANO VINO • GRZANE WINO • KARSTVĪNS • KALĒDINIS VYNAS



RO

RISOTTO

INGREDIENTE:

Carne de oaie, porc sau vită	250 g
Orez	200 g
Seapă	1 ceapă mare (100–150 g)
Morcov	1 buc.(100 g)
Usturoi	3 căței
Mirodenii pentru orez	0.5 tbsp
Sare	după gust
Ulei	2 lingurițe
Apă	500 ml

PREPARARE:

1. Taiati carnea, morcovul și ceapa în bucăți mici, apoi puneți ulei în oala aparatului.
2. Selectați programul „**FRY**”, setați „**COOKING TIME**” la 25 minutes, apoi „**START/STOP**” pentru 3 sec.
3. Când se încălzește uleiul, adăugați carnea și prăjiți până se rumenește.
4. După 15 min. adăugați ceapa și morcovii și amestecați.
5. La finalul programului adăugați condimentele și opriți funcția **KEEP WARM**.
6. Adăugați orezul și acoperiți cu apă, adăugați sare și închideți capacul.
7. Selectați programul „**RISOTTO**”. Număratoarea timpului rămas va începe cu 15 min. înainte de sfârșitul programului. Apăsați lung „**START/STOP**”.
8. Când se termină programul, adăugați usturoiul întreg. Creați câteva spații în orez fără a amesteca, apoi lăsați la cald pentru încă 20min.
9. La sfârșitul programului aparatul intră în funcția “**KEEP WARM**”; deconectați de la sursa de curent.

* Timpul exact de preparare se determină de microprocesor în mod automat

BG

РИЗОТО

ПРОДУКТИ:

Овнешко, свинско или говеждо	250 г
Ориз	200 г
Лук	1 голяма или 2 по-малки глави (100–150 г)
Голям морков	1 бр. (100 г)
Чесън	3 скилидки
Подправки за ризото	0.5 супена лъжица
Сол	на вкус
Слънчогледово олио	2 супени лъжици
Вода	500 мл

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Нарезете месото, моркова и лука на дребни кубчета, след това налейте олиото в съда.
2. Изберете програма **FRYING** (ПЪРЖЕНЕ), натиснете **COOKING TIME** (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ) на 25 минути, а после бутон **START/STOP** (СТАРТ/СТОП) за три секунди.
3. Когато олиото се загрее (5 мин), изпържете месото парче по парче до златистокафяво.
4. След 15 мин добавете лука и морковите, като бъркате непрекъснато.
5. След приключване на програмата изключете функцията за поддържане на топлина, добавете подправките и разбъркайте.
6. Изсипете ориза върху месото и налейте вода да го покрие, добавете сол и затворете капака.
7. Изберете програмата **RISOTTO** (РИЗОТО). 15 минути преди края на програмата на дисплея започва обратно броене. Натиснете и задържте **START/STOP** (СТАРТ/СТОП).
8. След края на програмата добавете чесъна. Направете няколко вдлъбнатини в ориза, после оставете ризотото да се затопи за още 20 минути.
9. След края на програмата уредът преминава на **KEEP WARM** (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА); изключете уреда от мрежата.

* Необходимото време за готвене се задава автоматично от микропроцесора.

HR

RIŽOTO

SASTOJCI:

Janjetina, svinjetina ili govedina	250 g
Riža	200 g
Luk	1 veći ili 2 manja luka (100 – 150 g)
1 veća mrkva	1 komad (100 g)
Češnjak	3 reznja
Začini za rižoto	0,5 žlice
Sol	po ukusu
Suncokretovo ulje	2 žlice
Voda	500 ml

PRIPREMA:

1. Narežite meso, mrkvu i luk na kockice pa u unutarnju posudu nalijte ulje.
2. Odaberite program **FRYING**, pritisnite **COOKING TIME** i postavite vrijeme kuhanja na 25 minuta, pa tipku **START/STOP** držite pritisnuto 3 sekunde.
3. Kad se ulje zagrije (nakon 5 minuta) u posudu stavite meso, komad po komad, i pržite ga dok ne poprimi zlatnosmeđu boju.
4. Nakon 15 minuta dodajte luk i mrkvu i neprekidno miješajte.
5. Kad program završi, isključite funkciju održavanja topline, dodajte začine i promiješajte.
6. Mesu dodajte rižu i prekritje je vodom. Potom dodajte sol i zatvorite poklopac.
7. Odaberite program **RISOTTO**. Uredaj će 15 minuta prije kraja programa prikazati odbrojavanje preostalog vremena. Tipku **START/STOP** držite pritisnuto.
8. Kad program završi, dodajte češnjak. U riži napravite nekoliko udubljenja i pustite rižoto da se grije još 20 minuta.
9. Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite

* Mikroprocesor automatski namješta točno vrijeme kuhanja

EN

RISOTTO

INGREDIENTS:

Mutton, pork or beef	250 g
Rice	200 g
Onion	1 large or 2 smaller onions (100–150 g)
1 large carrot	1 pcs.(100 g)
Garlic	3 cloves
Risotto spices	0.5 tbsp
Salt	to taste
Sunflower oil	2 tbsp
Water	500 ml

PREPARATION:

1. Cut the meat, carrots and onion in small cubes, then pour oil in the pot
2. Select „**FRYING**” program, press „**COOKING TIME**” for 25 minutes, then „**START/STOP**” button for 3 seconds.
3. When oil heats up (5min), place the meat in, one piece at a time, and fry it until it turns golden brown.
4. After 15 minutes, add in the onions and carrots, and stir continuously.
5. When the program has finished, turn off the keep-warm function, add in the herbs and spices, and stir.
6. Add rice on top of the meat and cover it in water, then add salt and close the lid.
7. Select the „**RISOTTO**” program. 15 minutes before the end of the program, the remaining time will be displayed as a countdown. Press and hold the „**START/STOP**”.
8. When program finishes, add garlic. Make few dimples in the rice, then let the risotto warm up for another 20 minutes.
9. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.

* The exact cooking time is set automatically by the microprocessor

PL

RISOTTO

SKŁADNIKI:

Baranina, wieprzowina lub wołowina	250 g
Ryż	200 g
1 duża cebula	lub 2 małe (100-150 g)
1 duża marchew	1 szt. (100 g)
Czosnek	3 ząbki
Przyprawy do risotto	0,5 łyżki
Sól	do smaku
Olej słonecznikowy	2 łyżki
Woda	500 ml

PRZYGOTOWANIE:

1. Mięso, marchew i cebulę pokroić w drobną kostkę, następnie wlać olej do naczynia w komorze urządzenia.
2. Wybrać program „**SMAŻENIE**”, nacisnąć „**CZAS GOTOWANIA**” i ustawić czas na 25 minut, następnie nacisnąć przycisk „**START/STOP**” i przytrzymać go przez 3 sekundy.
3. Kiedy olej się rozgrzeje (po 5 minutach), do naczynia włożyć mięso i smażyć je kawałek po kawałku, aż się przyrumieni.
4. Po 15 minutach dodać cebulę i marchew, ciągle mieszając.
5. Po zakończeniu programu wyłączyć funkcję „**UTRZYMYWANIE CIEPŁA**”, dodać zioła i przyprawy i wymieszać.
6. Na mięso wysypać ryż i zalać wodą, następnie dodać sól i zamknąć pokrywę.
7. Wybrać program „**RISOTTO**”. Na 15 minut przed zakończeniem programu wyświetlacz będzie pokazywał odliczanie czasu, jaki pozostał do końca. Nacisnąć i przytrzymać przycisk „**START/STOP**”.
8. Po zakończeniu programu dodać czosnek. Uformować kilka wgłębień w ryżu, a następnie podgrzewać risotto przez kolejnych 20 minut.
9. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

* Dokładny czas gotowania jest ustalany automatycznie dzięki mikroprocesorowi

LV

RISOTO

SASTĀVDAĻAS:

Jēra, cūkas vai liellopa gaļa	250 g
Rīsi	200 g
Sīpoli	1 liels vai 2 nelieli sīpoli (100–150 g)
1 liels burkāns	1 gab. (100 g)
Čiploks	3 daiviņas
Risoto garšvielas	0,5 ēdamkarotes
Sāls	pēc garšas
Saulespuķu eļļa	2 ēdamkarotes
Ūdens	500 ml

GATAVOŠANA:

1. Sagrieziet gaļu, burkānus un sīpolus nelielos kubciņos, ielejiet katlā eļļu.
2. Izvēlieties programmu „**FRY**”, piespiediet „**COOKING TIME**”, noregulējiet laiku 25 minūtes, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu „**START/STOP**” taustiņu.
3. Kad eļļa ir uzkaisusi (5 minūtes), pa vienam gabaliņam ievietojiet gaļu un cepiet, līdz tā apbrūnē.
4. Pēc 15 minūtēm pievienojiet sīpolus un burkānus, un nepārtraukti maisiet.
5. Kad programma ir beigusies, izslēdziet siltuma uzturēšanas funkciju, pievienojiet garšaugus un garšvielas un samaisiet.
6. Pārklājiet gaļu ar rīsiem un ielejiet ūdeni, pēc tam pievienojiet sāli un aizveriet vāku.
7. Izvēlieties „**RISOTTO**” programmu. 15 minūtes pirms programmas beigām tiks uzsākta un parādīta atlikušā laika atskaite. Turiet piespiestu „**START/STOP**” taustiņu.
8. Programmai beidzoties, pievienojiet čiplokus. Izveidojiet rīsos dažas bedrites un lieciet risoto karsēties vēl 20 minūtes.
9. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

* Precīzu gatavošanas ilgumu automātiski noregulē mikroprocesors

RISOTTO



LT

RIZOTAS (RISOTTO)

INGREDIENTAI:

250 g avienos, kiaulienos arba jautienos	
200 g ryžių	
1 didelis ar 2 maži svogūnai (100–150 g)	
1 didelė morka,	1 vnt. (100 g)
3 skiltelės česnako	
0.5 s. šaukštai Rізotos (Risotto) prieskonių	
Druskos pagal skonį	
2 šaukštai saulėgrąžų aliejaus	
500 ml vandens	

PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Supjaustykite mažais kubeliais mėsą, morkas ir svogūnus. Į puodą įpilkite aliejaus.
2. Pasirinkite „**FRYING**” programą, naudojant „**COOKING TIME**” mygtuką nustatykite laiką 25 minutėms ir 3 sekundes nuspaudę laikykite „**START/STOP**” mygtuką.
3. Kai aliejus įkais (5 min bėgyje), sudėkite mėsą ir kepkite kol mėsa apskrus.
4. PO 15 minučių sudėkite svogūnus ir morkas ir nuolatos maišykite.
5. Kai programa pasibaigs išjunkite “keep-warm” funkciją ir sudėkite žoleles ir prieskonius, maišykite.
6. Sudėkite ryžius ant mėsos ir supilkite vandenį, tada įdėkite druskos ir uždarykite dangtį.
7. Pasirinkite „**RISOTTO**” programą. 15 minučių iki programos pabaigos likusį laiką pradės rodyti mažėjimo tvarka. Paspauskite ir laikykite „**START/STOP**” mygtuką.
8. Kai programa pasibaigs sudėkite česnaką. Išmaišykite ryžius ir leiskite rizotai pabūti šiltai apie 20 minučių.
9. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjunkite iš elektros tinklo.

* Tikslus virimo laikas yra nustatytomas automatiškai mikroprocesoriaus

PHILIPS



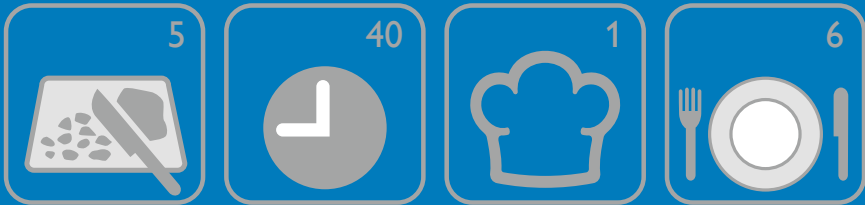
EN

THAI OR BASMATI RICE

INGREDIENTS:
Thai or basmati rice 4 measures*
Fine salt 1 teaspoon
Water 6 measures*

PREPARATION:
1. Rinse the rice under cold water.
2. Pour the rice in the pot, add the water and the salt, and mix.
3. Close the lid.
4. Select the “**RICE**” program, then press “**START/STOP**” button for 3 seconds, and close the lid.
5. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source
6. Fluff the rice and serve very hot.
* Use the multicooker measuring cup.

THAI OR BASMATI RICE



RO

OREZ THAI

INGREDIENTE:
Orez Thai 4 măsuri*
Sare fină după gust
Apă 6 măsuri*

PREPARARE:
1. Clătiți orezul sub apă rece.
2. Se toarnă orezul în oală, se adaugă apa și sarea și se amestecă.
3. Închideți capacul.
4. Apăsați “Menu”, selectați programul „**OREZ**” („**RICE**”), apoi apăsați lung „**START/STOP**”.
5. La sfârșitul programului aparatul intră în funcția “**KEEP WARM**”; deconectați de la sursa de curent.
6. Aerați orezul și serviți foarte cald.
* Folosiți paharul de măsurare al aparatului.

BG

ТАЙЛАНДСКИ ОРИЗ
ИЛИ ОРИЗ БАСМАТИ

ПРОДУКТИ:
Тайландски ориз или ориз басмати 4 мерителни чаши*
Ситна сол 1 чаена лъжичка
Вода 6 мерителни чаши*

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:
1. Изплакнете ориза със студена вода.
2. Изсипете ориза в съда, добавете водата и солта и разбъркайте.
3. Затворете капака.
4. Изберете програмата **RICE (ОРИЗ)**, след това натиснете бутона **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди и затворете капака.
5. След края на програмата уредът преминава на **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата
6. Разбъркайте ориза да стои рохав и сервирайте много горещ.
* Използвайте мерителната чаша на мултифункционалния уред за готвене.

HR

TAJLANDSKA ILI BASMATI RIŽA

SASTOJCI:
Tajlandska ili basmati riža 4 mjerice*
Sitna sol 1 žličica
Voda 6 mjerica*

PRIPREMA:
1. Isperite rižu hladnom vodom.
2. Stavite rižu u unutarnju posudu, dodajte vodu i sol pa promiješajte.
3. Zatvorite poklopac.
4. Odaberite program **RICE**, tipku **START/STOP** držite pritisnuto 3 sekunde pa zatvorite poklopac.
5. Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
6. Promiješajte rižu i poslužite je vruću.
* Upotrijebite mjernu posudu koju ste dobili uz Multicooker.

PL

RYŻ TAJSKI LUB RYŻ BASMATI

SKŁADNIKI:
Ryż tajski lub ryż basmati 4 miarki*
Drobna sól 1 łyżeczka
Woda 6 miarek*

PRZYGOTOWANIE:
1. Przeflować ryż zimną wodą
2. Wsypać ryż do naczynia w komorze urządzenia, dodać wodę i sól, wymieszać.
3. Zamknąć pokrywę.
4. Wybrać program „**RYŻ**”, następnie nacisnąć przycisk „**START/STOP**” i przytrzymać go przez 3 sekundy, zamknąć pokrywę.
5. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
6. Przemieszać ryż i podawać, gdy jest bardzo gorący.
* Użyć miarki dołączonej do urządzenia.

LV

TAIZEMIEŠU VAI BASMATI RĪSI

SASTĀVDAĻAS:
4 mērglāzes* taizemiešu vai Basmati rīsu
1 tējkarote smalkā sāls
6 mērglāzes* ūdens

GATAVOŠANA:
1. Noskalojiet rīsus aukstā ūdenī.
2. Ieberiet rīsus katlā, pievienojiet ūdeni un sāli, samaisiet.
3. Aizveriet vāku.
4. Izvēlieties “**RICE**” programmu, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu “**START/STOP**” taustiņu un aizveriet vāku.
5. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
6. Ļaujiet rīsiem uzbrīst un pasniedziet karstus.
* Izmantojiet multivāres katla mērglāzi.

LT

TAJŲ (THAI) ARBA BASMATI RYŽIAI

INGREDIENTAI:
Tajų (Thai) arba basmati ryžių 4 porcijoms*
1 šaukštelis druskos
6 vandens matavimo indelių*

PARUOŠIMO BŪDAS:
1. Šaltu vandeniu nuplaukite ryžius.
2. Į puodą supilkite ryžius, vandenį ir įdėkite druskos, viską išmaišykite.
3. Uždarykite dangtį.
4. Pasirinkite “**RICE**” programą, tada paspauskite ir laikykite apie 3 sekundes mygtuką “**START/STOP**”.
5. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
6. Pamaišykite ryžius ir patiekite juos karštus.
* Naudokite multicooker puodo matavimo indelį.



RO

SUPĂ DE MAZĂRE CU AFUMĂTURĂ

INGREDIENTE:	
Costiță afumată	300 g
Mazăre	360 g (3 pahare pentru măsurare*)
Ceară mică	2 buc
Morcov mediu	1 buc
Cartofi mici	4 buc
Apă	3 l
Usturoi	4 căței
Verdeață	după gust
Sare, piper	după gust
Foi de dafin	3 buc.
Ulei de floarea soarelui	2 linguri

- PREPARARE:**
- Turnați ulei de floarea soarelui în vas și puneți ceapa și morcovul tăiate.
 - Selecțați programul **„FRY”**, și butonul **„COOKING TIME”** la 25 min.
 - Apăsați lung butonul **„START/STOP”**.
 - Rumeniți ceapa și morcovii pentru 10 min, amestecând ocazional.
 - Adăugați mazărea, costița și 2l de apă. Nu închideți capacul înainte ca mazărea să fiarbă. Înlăturați spuma din supă când este nevoie.
 - Selecțați programul **“SOUP”**, la **“COOKING TIME”** de 1h30min.
 - Cu 30 de min înainte de sfârșitul programului, puneți în supă cartofii tăiați, iar la final adăugați usturoiul pisat, foile de dafin, sarea și piperul. Serviți cu verdeață.
 - La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**. Deconectați de la sursa de curent

* Utilizați paharul pentru măsurare

BG

СУПА ОТ ГРАХ С ПУШЕНО МЕСО

ПРОДУКТИ:	
Пушен бекон	300 г
Грах	360 г (3 мерителни чаши, равни**)
Малка глава лук	
Средно голям морков	
Дребни картофи	
Вода	3 л
Чесън	4 скилидки
Зелени подправки	на вкус
Сол, пипер	на вкус
Дафинов лист	3 бр.
Слънчогледово олио	2 с.л.

- НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:**
- Налейте слънчогледовото олио в съда на мултифункционалния готварски уред и изсипете накълцания лук и морков.
 - Изберете програма **FRYING (ПЪРЖЕНЕ)**, натиснете бутон **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** и изберете 25 минути.
 - Натиснете и задържете бутон **„СТАРТ/СТОП”** за 3 секунди.
 - Запържете лука и морковите за около 10 минути, докато покафеняят, като разбърквате от време на време.
 - Добавете граха, пушения бекон и 2 л вода. Оставете капака отворен, докато грахът заври. Отстранете пияната от бульона.
 - След края на програмата изберете програма **SOUP (СУПА)** и настройте **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** на 1 ч и 30 мин.
 - 30 минути преди края на програмата добавете нарязаните картофи, а накрая прибавете накълцания чесън, дафиновия лист, солта и пипера. Гарнирайте с накълцани зелени подправки.
 - В края на програмата уредът преминава към функция **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

* Използвайте мерителната чаша на мултифункционалния готварския уред.

HR

JUHA OD GRAŠKA S DIMLJENIM MESOM

SASTOJCI:	
Dimljena slanina	300 g
Grašak	360 g (3 mjerice, razina**)
Manji luk	2 lista
Mrkva srednje veličine	1 lista
Manji krumpir	4 lista
Voda	3 l
Češnjak	4 reznja
Začinsko bilje	po ukusu
Sol, papar	po ukusu
Lovor	3 lista
Suncokretovo ulje	2 žlice

- PRIPREMA:**
- U unutarnju posudu Multicookera stavite suncokretovo ulje i na njega stavite narezani luk i mrkvu.
 - Odaberite program **FRYING**, pritisnite tipku **COOKING TIME** i namjestite vrijeme kuhanja na 25 minuta.
 - Tipku **START/STOP** držite pritisnuto 3 sekunde.
 - Pirjajte luk i mrkvu 10 minuta povremeno miješajući.
 - Dodajte grašak, dimljenu slaninu i 2 l vode. Nemojte zatvarati poklopac dok grašak ne proključa. Odstranite pjenu s temeljca.
 - Kad program završi, odaberite program **SOUP** i namjestite vrijeme kuhanja tipkom **COOKING TIME** na 1 sat i 30 minuta.
 - Polu sata prije kraja programa dodajte krumpir narezan na kockice, a na kraju dodajte narezani češnjak, lovor, sol i papar. Ukрасite narezanim začinskim biljem.
 - Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

* Upotrijebite mjernu posudu koju ste dobili uz Multicooker.

EN

PEA SOUP WITH SMOKED MEAT

INGREDIENTS:	
Smoked bacon	300 g
Pea	360 g (3 measuring cups, level*)
Small onion	
Medium-sized carrot	
Small potatoes	
Water	3 l
Garlic	4 cloves
Green herbs	to taste
Salt, pepper	to taste
Bay leaves	3 pcs.
Sunflower oil	2 tbsp

- PREPARATION:**
- Pour sunflower oil in the multicooker pot and place in the chopped onion and carrots.
 - Select the **“FRYING”** program, press the **“COOKING TIME”** button and select a cooking time of 25 minutes;
 - Press and hold the **“START/STOP”** button for 3 seconds.
 - Brown the onions and carrots for 10 minutes, stirring occasionally.
 - Add the peas, the smoked bacon and 2l of water. Keep the lid open, until the peas boil. Remove foam from the broth.
 - After the program finishes, select **SOUP** program, an set **“COOKING TIME”** at 1h30min.
 - 30 minutes before the end of the program, add the diced potatoes, and at the end add in the chopped garlic, bay leaves, salt and pepper. Garnish with chopped green herbs.
 - At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.

* Use the multicooker measuring cup.

PL

ZUPA GROCHOWA Z WĘDZONKĄ

SKŁADNIKI:	
Boczek wędzony	300 g
360 g (3 miarki, płaskie**)	
Miała cebula	
Sredniej wielkości marchew	
Male ziemniaki	
Voda	3 l
Czosnek	4 ząbki
Świeże zioła	do smaku
Sól, pieprz	do smaku
Liście laurowe	3 szt.
Oil olej słonecznikowy	2 łyżki

- PRZYGOTOWANIE:**
- Wlać olej słonecznikowy do naczynia w komorze urządzenia, dodać do niego pokrojoną cebulę i marchew.
 - Wybrać program **„SMAŻENIE”**, nacisnąć przycisk **„CZAS GOTOWANIA”** i ustawić czas gotowania na 25 minut;
 - Nacisnąć przycisk **„START/STOP”** i przytrzymać go przez 3 sekundy.
 - Przyrumieniać cebulę i marchew przez 10 minut, mieszając od czasu do czasu.
 - Dodać groch, boczek wędzony i 2 l wody. Nie zamykać pokrywy urządzenia, dopóki groch się nie zagotuje. Zebrać szumowinę z wywaru.
 - Po zakończeniu programu, wybrać program **ZUPA** i ustawić **„CZAS GOTOWANIA”** na 1 godz. 30 min.
 - Na 30 minut przed zakończeniem programu dodać ziemniaki pokrojone w kostkę, a na koniec dodać posiekany czosnek, liście laurowe, sól i pieprz. Posypać posiekanymi świeżymi ziołami.
 - Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

* Użyć miarki dołączonej do urządzenia.

LV

ZIRŅU ZUPA AR KŪPINĀTU GAĻU

SASTĀVDAĻAS:	
Kūpināts bekons	300 g
Zirņi	360 g (3 mērglāzes* bez kaudzes)
Neliels sīpols	
Vidēja lieluma burkāns	
Kartupeļi	
Ūdens	3 l
Kiploks	4 daiviņas
Garšaugi	pēc garšas
Sāļi, pipari	pēc garšas
Lauru lapas	3 gab.
Saulsēpuķu eļļa	2 ēdamkarotes

- GATAVOŠANA:**
- Ieleļiet multivāres katlā saulespuķu eļļu un ieberiet sakapāto sīpolu un burkānu.
 - Izvēlieties programmu **“FRY”**, piespiediet **“COOKING TIME”** un izvēlieties gatavošanas ilgumu 25 minūtes.
 - 3 sekundes turiet piespiestu **“START/STOP”** taustiņu.
 - 10 minūtes, ik pa laikam apmaisot, cepiet sīpolu un burkānu, lai tie apbrūnē.
 - Pievienojiet zirņus, kūpināto bekonu un 2 l ūdens. Kamēr vārās zirņi, vāks jātur valā. Noslēdīt putas.
 - Programmai beidzoties, izvēlieties **“SOUP”** programmu un ar **“COOKING TIME”** uzstādiet gatavošanas laiku uz 1h 30 min.
 - 30 minūtes pirms programmas beigām pievienojiet gabaliņos sagrieztus kartupeļus, pašās beigās pievienojiet sakapātu kiploku, lauru lapas, sāli un piparus. Garnējiet ar sakapātiem garšaugiem.
 - Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

* Izmantojiet multivāres katla mērglāzi.

LT

ŽIRNIŲ SRIUBA SU RŪKYTA MĖSA

INGREDIENTAI:	
300 g rūkytos šoninės	
360 g (3 matavimo indelius**)	
Maža svogūno	
Vidutinio dydžio morkos	
Mažų bulvių	
3 l vandens	
4 skilteles česnako	
Žolelių pagal skonį	
Druskos, pipirų pagal skonį	
3 vnt. Lauro lapų	
2 šaukštai saulėgrąžų aliejaus	

- PARUOŠIMO BŪDAS:**
- Supilkite aliejų į multicooker puodą ir sudėkite supjaustytus svogūnus ir morkas.
 - Pasirinkite **“FRYING”** programą, paspauskite **“COOKING TIME”** mygtuką ir nustatykite laiką 25 minutes;
 - 3 sekundes nuspauskite ir laikykite nuspaudę **“START/STOP”** mygtuką.
 - Kepkite svogūnus ir morkas apie 10 minučių kol paruduos, retkarčiais pamaišydami.
 - Sudėkite žirnius, rukytą šoninę ir įpilkite 2l vandens. Laikykite atidarytą dangtį iki kol užvirs žirniai. Pašalinkite putas iš sriubos.
 - Kai programa pasibaigs, pasirinkite **“SOUP”** programą ir nustatykite **“COOKING TIME”** 1h 30min laikui.
 - Likus 30 minučių iki programos pabaigos sudėkite supjaustytas bulves, o pabaigoje sudėkite supjaustytą česnaką, lauro lapus, druską ir pipirus, žoleles.
 - Kai Programmai pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

* Naudokite multicooker puodo matavimo indelį.

PHILIPS



EN

DAUPHINOISE POTATOES

INGREDIENTS:	
Large potatoes	7-8 pcs. (700 g)
Cooking cream (23%)	200 ml
Heavy cream	200 g
Garlic	1 clove
Nutmeg	a pinch
Salt	1 tsp (or to taste)

- PREPARATION:**
1. Peel the potatoes and cut them into thin slices (2-5 mm thick).
 2. Grind the garlic and place it on the bottom of the pot.
 3. Carefully mix, directly in the multicooker pot, the cooking cream, heavy cream, salt, and nutmeg.
 4. Place the potato slices in the sauce, stirring carefully. Make sure that the sauce covers the potatoes.
 5. Press the "MENU" button and select the "BAKING" program.
 6. Press "COOKING TIME" to 1 hour and 10 minutes and "TEMP" button of 120 °C
 7. Press and hold the "START/STOP" button for 3 seconds.
 8. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.

- TIPS AND TRICKS:**
- 10 minutes before the end of the cooking time, you can sprinkle grated cheese over the potatoes, and at the end serve it with chopped greens.

DAUPHINOISE
POTATOES



RO

CARTOFI GRATINAȚI „DAUPHINOISE”

INGREDIENTE:	
Cartofi de dimensiune mare	7-8 buc. (700 g)
Smântână pentru gătit (23%)	200 ml
Smântână	200 g
Usturoi	1 cățel
Nucșoară	pe vârful cuțitului
Sare	1vf. linguriță (sau după gust)

- PREPARARE:**
1. Curățați cartofii și tăiați-i rondele subțiri (2–5 mm grosime).
 2. Mărunțiți usturoiul și așezați pe fundul vasului.
 3. Direct în vasul aparatului multicooker amestecați cu grijă frișca, smântâna, sarea și nucșoara.
 4. În amestecul pregătit așezați cartofii tăiați, amestecându-i cu grijă. Cartofii trebuie să fie acoperiți cu sos.
 5. Atingând butonul „**MENIU**”, alegeți programul „**BAKE**”.
 6. Atingeți butonul „**COOKING TIME**” și setați 1 oră și 10 min, apoi butonul „**TEMP**” unde setați 120°.
 7. Atingeți butonul „**START/STOP**”, ținându-l apăsat timp de 3 secunde
 8. La sfârșitul programului, aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**. Deconectați de la sursa de current.

- SFATURI:**
- Cu 10 min înainte de terminarea mâncării, puteți presăra cartofii cu cașcaval ras, iar la final decorați-l cu verdeață.

BG

КАРТОФИ ДОФИНОА

ПРОДУКТИ:	
Едри картофи	7-8 бр. (700 г)
Готварска сметана (23%)	200 ml
Високомаслена сметана 36-40%	200 г
Чесън	1 скилидка
Мускатово орехче	една щипка
Сол	1 ч.л. (или на вкус)

- НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:**
1. Обелете картофите и ги нарежете на тънки резени (2-5 мм).
 2. Счукайте чесъна и го изсипете на дъното на съда.
 3. Внимателно смесете направо в мултифункционалния уред за готвене двата вида сметана, солта и мускатовия орех.
 4. Изсипете резените картофи в соса, като разбърквате внимателно. Сосът трябва да покрие картофите.
 5. Натиснете бутона **MENU (МЕНЮ)** и изберете програма **BAKING (ПЕЧЕНЕ)**.
 6. Натиснете **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** на 1 час и 10 минути и бутона **TEMP (ТЕМПЕРАТУРА)** на 120°.
 7. Натиснете и задръжте бутона **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди.
 8. В края на програмата уредът ще премине към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

- ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:**
- 10 минути преди края на готвенето може да поръсите настърган кашкавал върху картофите и накрая да ги сервирате с накъцани зелени подправки.

HR

KRUMPIR DAUPHINOISE

SASTOJCI:	
Veći krumpir	7 – 8 komada (700 g)
Vrhnje	
za kuhanje (23 %)	200 ml
Šlatko vrhnje	200 g
Češnjak	1 režanj
Muškatni oraščić	prstohvat
Sol	1 žličica (ili po ukusu)

- PRIPREMA:**
1. Ogulite krumpir i narežite ga na tanke ploške (debljine 2 – 5 mm).
 2. Sameljite češnjak i stavite ga na dno unutarnje posude.
 3. Oprezno u posudi Multicookera izmiješajte vrhnje za kuhanje, slatko vrhnje, sol i muškatni oraščić.
 4. Stavite ploške krumpira u umak oprezno miješajući. Umak treba prekriti krumpir.
 5. Pritisnite tipku **MENU** i odaberite program **BAKING**.
 6. Namjestite vrijeme kuhanja (tipka **COOKING TIME**) na 1 sat i 10 minuta, a temperaturu na 120 °C s pomoću tipke **TEMP**.
 7. Tipku **START/STOP** držite pritisnuto 3 sekunde.
 8. Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

- SAVJETI I TRIKOV:**
- Deset minuta prije isteka vremena kuhanja možete krumpir posuti naribanim sirom i poslužiti s narezanim povrćem.

PL

ZIEMIENIAKI DAUPHINOISE

SKŁADNIKI:	
Duże ziemniaki	7-8 szt. (700 g)
Śmietanka	
do sosów (23%)	200 ml
Tłusta śmietana kremówka	200 g
Czosnek	1 ząbek
Gałka muszkatołowa	szczypta
Sól	1 łyżeczka (lub do smaku)

- PRZYGOTOWANIE:**
1. Ziemniaki obrać i pokroić w cienkie plastery (o grubości 2-5 mm).
 2. Rozgnieść czosnek i umieścić go na dnie naczynia w komorze urządzenia.
 3. Delikatnie wymieszać, bezpośrednio w naczyniu umieszczonym w komorze urządzenia, śmietankę, śmietanę kremówkę, sól i gałkę muszkatołową.
 4. Do sosu włożyć plasterki ziemniaków, delikatnie mieszając. Upewnić się, że sos przykrywa ziemniaki.
 5. Nacisnąć przycisk „**MENU**” i wybrać program „**PIECZENIE**”.
 6. Ustawić „**CZAS GOTOWANIA**” na 1 godz. i 10 minut, a przycisk „**TEMP**” na 120 °C.
 7. Nacisnąć przycisk „**START/STOP**” i przytrzymać go przez 3 sekundy.
 8. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIE CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

- RADY I PODPOWIEDZI:**
- Na 10 minut przed zakończeniem czasu gotowania można posypać ziemniaki startym serem, a następnie podawać z posiekanymi świeżymi ziołami.

LV

DOFINĒ KARTUPEĻI

SASTĀVDAĻAS:	
Kartupeļi	7-8 gab. (700 g)
Saldais krējums (23 %)	200 ml
Krējums	200 g
Kiploks	1 daiviņa
Muskatrieksts	šķipsniņa
Sāls	1 tējkarote (vai pēc garšas)

- GATAVOŠANA:**
1. Nulupkite bulves ir supjaustykite jas plonomis skiltelėmis (2-5 mm biezais).
 2. Sasmalciniet kīpolu u ieberiet katlā.
 3. Multivāres katlā rūpīgi samaisiet saldo krējumu, krējumu, sāli un muskatriekstu.
 4. Ievietojiet mērcē kartupeļu šķēlītes, rūpīgi samaisiet. Kartupeļiem jābūt pārklātiem ar mērci.
 5. Piespiediet "**MENU**" taustiņu un izvēlieties "**BAKE**" programmu.
 6. Piespiediet "**COOKING TIME**", izvēloties gatavošanas laiku 1 h 10 min un ar "**TEMP**" taustiņu noregulējot 120 °C.
 7. 3 sekundes turiet piespiestu "**START/STOP**" taustiņu.
 8. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

- IETEIKUMI:**
- 10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām kartupeļiem var uzkaisīt rīvētu sieru; pasniedziet ar pārkaisītiem smalcinātiem garšaugiem.

LT

SUOMIŠKAS BULVIŲ APKEPAS

INGREDIENTAI:	
7-8 vnt. didelių bulvių (700 g)	
200 ml grietinės (23%)	
200 g plakotos grietinės	
1 skiltelė česnako	
Žiupsnelio muskato	
1 šaukštelis druskos (pagal skonį)	

- PARUOŠIMO BŪDAS:**
1. Nulupkite bulves ir supjaustykite jas plonomis skiltelėmis (2-5 mm storio).
 2. Sutrinkite česnaką ir padėkite jį ant puodo dugno.
 3. Atsargiai sumaišykite multicooker puode grietinę, plaktą grietinėlę, druską ir muskatą.
 4. Atsargiai sudėkite bulves į paruoštą padažą. Įsitinkinkite, kad bulves apsemia padažas.
 5. Paspauskite "**MENU**" mygtuką ir pasirinkite "**BAKING**" programą.
 6. Nustatykite su "**COOKING TIME**" mygtuku 1 val. ir 10 min. laiką ir paspaudę mygtuką "**TEMP**" pasirinkite 120 °C temperatūrą.
 7. 3 sekundes nuspauskite ir laikykite nuspaudę "**START/STOP**" mygtuką.
 8. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

- PATARIMAI IR GUDRYBĖS**
- Likus 10 minučių iki kepimo pabaigos, Jūs galite užbarstyti sūrio ir žalumynų ant bulvių.



RO

CARTOFI PRĂJIȚI CU CEARĂ ȘI CIUPERCI

INGREDIENTE:

Cartofi	4–5 pcs. (200–300 g)
Ciuperci proaspete	300–400 g
Ceară	2 buc. 150 g
Usturoi	2 căței
Ulei	2 lingurițe

PREPARARE:

1. Adugați ulei, ceapă și usturoiul tocat în oala Multicookerului.
2. Selectați programul **"FRY"**, setați **"COOKING TIME"** la 30 minutes, apoi apăsați lung **"START/STOP"**
3. Prăjiți pentru 5 minute apoi adăugați cartofii tocați și ciupercile. Continuați să prăjiți pentru 10 minute.
4. Închideți capacul aparatului multicooker și gătiți mâncarea încă 10 minute pentru ca aceasta să fie pătrunsă de aromă.
5. Deschideți capacul aparatului multicooker și gătiți încă 5 minute, sărați și piperați.
6. La sfârșitul programului aparatul intră în funcția **"KEEP WARM"**; deconectați de la sursa de curent.

SFATURI:

- Vă recomandăm să gătiți mâncarea în programul **„FRY”** cu capacul deschis.
- Sărați mâncarea cu aproximativ 5 min. înainte de sfârșitul programului.

BG

ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ С ЛУК И ГЪБИ

ПРОДУКТИ:

Средно големи картофи	4–5 бр. (200–300 г)
Пресни гъби	300–400 г
Средна глава лук	2 бр. 150 г
Чесън	2 скилидки
Слънчогледово олио	2 супени лъжици

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Изсипете лука и чесъна в съда.
2. Изберете програма **FRYING (ПЪРЖЕНЕ)**, натиснете бутона **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** и изберете 30 минути, след това натиснете бутона **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди.
3. Налейте олио в съда на мултифункционалния готварски уред и изпържете лука и чесъна за 5 минути. Добавете нарязаните картофи и гъби и продължете да пържите още 10 минути.
4. Затворете капака на мултифункционалния готварски уред и пържете още 10 минути, за да дадете възможност на ястието да попие ароматите.
5. Отворете капака, добавете солта и пипера и гответе още 10 минути.
6. В края на програмата уредът ще премине към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:

- Когато готвите с програма **FRYING (ПЪРЖЕНЕ)**, препоръчва се да държите капака отворен.
- Най-добре е да добавяте солта в храната около 5 минути преди края на програмата.

HR

KRUMPIRIĆI S LUKOM I GLJIVAMA

SASTOJCI:

Krumpir srednje veličine	4 – 5 komada (200 – 300 g)
Svježe gljive	300 – 400 g
Luk srednje veličine	2 komada (150 g)
Cesnjak	2 režnja
Suncokretovo ulje	2 žlice

PRIPREMA:

1. U posudu stavite luk i češnjak.
2. Odaberite program **FRYING**, pritisnite **COOKING TIME** i postavite vrijeme kuhanja na 30 minuta, pa tipku **START/STOP** držite pritisnuto 3 sekunde.
3. U posudu Multicookera stavite ulje pa na njemu 5 minuta pržite luk i češnjak. Dodajte narezani krumpir i gljive i sve pržite još 10 minuta.
4. Zatvorite poklopac Multicookera i pecite još 10 minuta kako bi se okusi proželi.
5. Otvorite poklopac, dodajte sol i papar pa pecite još 5 minuta.
6. Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

SAVJETI I TRIKOVI:

- Pri upotrebi programa **FRYING** preporuča se da poklopac bude otvoren.
- Sol je najbolje dodati jelu 5 minuta prije završetka programa.

EN

FRIES WITH ONIONS AND MUSHROOMS

INGREDIENTS:

Medium-sized potatoes	4–5 pcs. (200–300 g)
Fresh mushrooms	300–400 g
Medium-sized onions	2 pcs. 150 g
Garlic	2 cloves
Sunflower oil	2 tbsp

PREPARATION:

1. Add onions and garlic in the pot.
2. Select the **"FRYING"** program, press the **"COOKING TIME"** button to select a cooking time of 30 minutes, then press **"START/STOP"** button for 3 seconds
3. Pour oil in the multicooker pot and fry the onion and garlic for 5 minutes. Add the cut potatoes and mushrooms and keep frying for another 10 minutes.
4. Close the lid of the multicooker and cook for another 10 minutes, allowing the dish to soak up the flavours.
5. Open the lid, add salt and pepper and cook for another 5 minutes
6. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source

TIPS AND TRICKS:

- When you cook using the **"FRYING"** program, it is recommended to keep the lid open.
- It is best to add salt to the food about 5 minutes before the end of the program

FRIES WITH ONIONS AND MUSHROOMS



PL

FRYTKI Z CEBULĄ I PIECZARKAMI

SKŁADNIKI:

Średniej wielkości ziemniaki	4–5 szt. (200-300 g)
Świeże pieczarki	300–400 g
Średniej wielkości cebule	2 szt. 150 g
Czosnek	2 ząbki
Olej słonecznikowy	2 łyżki

PRZYGOTOWANIE:

1. Cebulę i czosnek umieścić w naczyniu w komorze urządzenia.
2. Wybrać program **„SMAŻENIE”**, nacisnąć przycisk **„CZAS GOTOWANIA”**, ustawić czas gotowania na 30 minut, następnie nacisnąć przycisk **„START/STOP”** i przytrzymać go przez 3 sekundy.
3. Do naczynia w komorze urządzenia wlać olej i smażyć cebulę i czosnek przez 5 minut. Dodać pokrojone ziemniaki i pieczarki, smażyć przez kolejnych 10 minut.
4. Zamknąć pokrywę urządzenia i gotować przez następnych 10 minut, tak aby potrawa nabrała smaków wszystkich składników.
5. Otworzyć pokrywę, dodać sól i pieprz, gotować przez kolejne 5 minut
6. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

RADY I PODPOWIEDZI:

- Podczas korzystania z programu **„SMAŻENIE”** zaleca się pozostawienie pokrywy otwartej.
- Sól do potrawy najlepiej dodać na około 5 minut przed zakończeniem programu.

LV

KARTUPEĻU SALMINI AR ŠĪPOLIEM UN SĒŅĒM

SASTĀVDAĻAS:

Videļa lieluma kartupeļi	4-5 gab. (200–300 g)
Svaigas sēnes	300–400 g
Videļa lieluma šipoli	2 gab., 150 g
Ķiploks	2 daiviņas
Saulespuķu eļļa	2 ēdamkarotes

GATAVOŠANA:

1. Iebriet katlā sakāpātus šīpolus un ķiplokus.
2. Izvēlieties programmu **"FRY"**, piespiediet **"COOKING TIME"** un izvēlieties gatavošanas ilgumu 30 minūtes, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu **"START/STOP"** mygtukā "taustīnu".
3. Ielejiet multivāres katlā saulespuķu eļļu un 5 minūtes cepiet šīpolus un ķiplokus. Pievienojiet kartupeļus un sēnes un turpiniet cept vēl 10 minūtes.
4. Aizveriet multivāres katla vāku un ļaujiet ēdienam gatavoties vēl 10 minūtes.
5. Atveriet vāku, pievienojiet sāli un piparus un gatavojiet vēl 5 minūtes.
6. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

IETEIKUMI:

- Kai gatavošanai izmanto **"FRY"** programmu, vāku ieteicams turēt vaļā.
- Sāli ēdienam vislabāk pievienot 5 minūtes pirms programmas beigām.

LT

BULVYTĖS SU SVOGŪNAIS IR GRYBAIS

INGREDIENTAI:

4-5 vnt. (200-300 g) vidutinio dydžio bulvių
300–400 g šviežių grybų
2 vnt. 150 g vidutinio dydžio svogūnų
2 skilteles česnako
2 s. šaukštai saulėgrąžių aliejaus

PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Sudėkite svogūnus ir česnaką į puodą.
2. Pasirinkite **"FRYING"** programą, paspauskite **"COOKING TIME"** mygtuką ir nustatykite laiką 30 minučių, 3 sekundes nuspauskite ir laikykite nuspaudę **"START/STOP"** mygtuką
3. Supylkite aliejų į multicooker puodą ir apkepkitė svogūnus ir česnaką apie 5 minutes. Sudėkite bulves ir grybus ir kepkite dar 10 minučių.
4. Uždarykite multicooker dangtį ir kepkite dar 10 minučių, kol skoniai susimaišys.
5. Atidarykite dangtį ir sudėkite druską ir pipirus, bei dar pakepkite apie 5 minutes.
6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

PATARIMAI IR GUDRYBĖS

- Kai naudojate **"FRYING"** programą, rekomenduojame laikyti dangtį atidarytą.
- Geriausia sudėti druską ir pipirus likus 5 minutėms iki programos pabaigos



EN

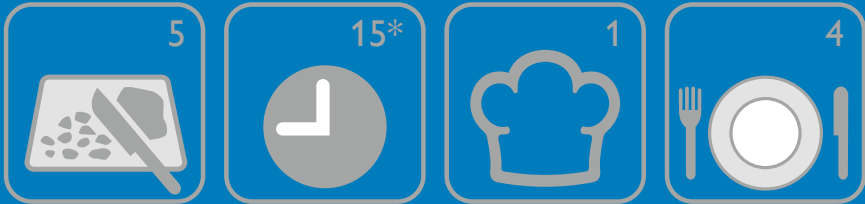
STEAMED TROUT

INGREDIENTS:
Filleted trout 800 g
Medium-sized lemon 1 pc. (180–200 g)
Dill to taste
Salt, pepper to taste

PREPARATION:
1. Fill a third of the multicooker pot with water and place in the steaming basket.
2. Rub the trout with salt and pepper, place it in the steaming basket.
3. Close the lid of your multicooker.
4. Select the **"STEAM"** program; the default cooking time is set to 20 minutes. Set the **"COOKING TIME"** to 15 minutes.
5. Press and hold the **"START/STOP"** button for 3 seconds.
6. Sprinkle lemon juice on top of the trout and serve.
7. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.
**The cooking time is calculated from the moment the water starts to boil.*

TIPS AND TRICKS:
• You can add white wine and dill seeds to the water. The taste will be more interesting.

STEAMED TROUT



RO

PĂSTRĂV LA ABURI

INGREDIENTE:
Păstrăv filetat 800 g
Lămâie 1 buc (180–200 g)
Mărar după gust
Sare, piper după gust

PREPARARE:
1. Umpleți cu apă o treime din vasul aparatului și așezați vasul pentru prepararea la aburi.
2. Frecați păstrăvul cu sare și piper, așezați-l pregătit în vasul de plastic.
3. Închideți capacul multicooker-ului.
4. Selectați programul **"STEAM"**; timpul de gătire automat este de 20 minutes. Setati **"COOKING TIME"** la 15 min.
5. Apăsați **"START/STOP"** pentru 3 sec.
6. Stoarceți lămâia pe pește și serviți.
7. La sfârșitul programului aparatul intră în funcția **"KEEP WARM"**; deconectați de la sursa de curent.
**Timpul de preparare se calculează după ce apa începe să fiarbă*

SFATURI:
• Puteți adăuga vin alb și mărar în apă pentru un gust mai interesant.

BG

ПЪСТЪРВА НА ПАРА

ПРОДУКТИ:
Филета от пъстърва 800 г
Средно голям лимон 1 бр. (180–200 г)
Копър на вкус
Сол, пипер на вкус

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:
1. Напълнете мултифункционалния уред за готвене на една трета с вода и сложете кошничката за готвене на пара.
2. Натрийте филетата със сол и пипер и ги поставете в кошничката.
3. Затворете капака на мултифункционалния уред за готвене.
4. Изберете програма **STEAM (ПАРА)**; времето за готвене е зададено фабрично на 20 мин. Настройте **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** на 15 мин.
5. Натиснете и задръжте бутона **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди.
6. Напръскайте пъстървата с лимонов сок и сервирайте.
7. В края на програмата уредът преминава на **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
**Времето за готвене се отчита от момента на заваране на водата*

ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:
• Можете да добавите във водата бяло вино и семена от копър. Вкусът ще е по-интересен.

HR

PASTRVA NA PARI

SASTOJCI:
Filetirana pastrva 800 g
Limun srednje veličine 1 komad (180 – 200 g)
Kopar po ukusu
Sol, papar po ukusu

PRIPREMA:
1. Trećinu posude Multicookera napunite vodom i umetnite košaru za kuhanje na pari.
2. Pastrvu natrljajte solju i paprom pa stavite u košaru za kuhanje na pari.
3. Zatvorite poklopac Multicookera.
4. Odaberite program **STEAM**; zadano je vrijeme kuhanja 20 minuta. Postavite vrijeme kuhanja (**COOKING TIME**) na 15 minuta.
5. Tipku **START/STOP** držite pritisnutu 3 sekunde.
6. Pastrvu pokapajte limunovim sokom i poslužite.
7. Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
**Vrijeme kuhanja računa se od trenutka kada tekućina počne klućati.*

SAVJETI I TRIKOV:
• U vodu možete dodati bijelog vina i sjemenki kopra. To će pastrvi dati zanimljiviji okus.

PL

PSTRĄG NA PARZE

SKŁADNIKI:
Filet z pstrąga 800 g
Średniej wielkości cytryna 1 szt. (180-200 g)
Koper do smaku
Sól, pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE:
1. Napelnić wodą naczynie umieszczane w komorze urządzenia w 1/3 jego objętości i włożyć do niego koszyk do gotowania na parze.
2. Pstrąga natrzeć solą i pieprzem i włożyć do koszyka do gotowania na parze.
3. Zamknąć pokrywę urządzenia.
4. Wybrać program **„GOTOWANIE NA PARZE”**; domyślny czas gotowania jest ustawiony na 20 minut. Ustawić **„CZAS GOTOWANIA”** na 15 minut.
5. Naciśnąć przycisk **„START/STOP”** i przytrzymać go przez 3 sekundy.
6. Skropić pstrąga sokiem z cytryny i podawać.
7. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
** Czas gotowania jest liczony od momentu, w którym woda zaczyna się gotować.*

RADY I PODPOWIEDZI:
• Do wody można dodać białe wino i nasiona kopru. Dzięki temu potrawa będzie miała ciekawszy smak.

LV

TVAICĒTA FORELE

SASTĀVDAĻAS:
Foreles fileja 800 g
Vidēja lieluma citronš 1 gab. (180–200 g)
Dilles pēc garšas
Sāļš, pipari pēc garšas

GATAVOŠANA:
1. Trešdaļu multivāres katla piepildiet ar ūdeni un ievietojiet tajā tvaicēšanas sietu.
2. Ierīvējiet foreli ar sāli un pipariem, ievietojiet tvaicēšanas sietā.
3. Aizveriet multivāres katla vāku.
4. Izvēlieties **"STEAM"** programmu, piespiediet **"COOKING TIME"** un izvēlieties gatavošanas ilgumu 15 minūtes.
5. 3 sekundes turiet piespiestu **"START/STOP"** taustiņu.
6. Apslakiet foreli ar citronu sulu un pasniedziet.
7. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
** Gatavošanas ilgums tiek aprēķināts no ūdens uzvārīšanās brīža.*

IETEIKUMI:
• Ūdenim var pievienot baltvīnu un diļļu sēklas. Tas uzlabos garšu.

LT

GARUOSE TROŠKINTAS UPĖTAKIS

INGREDIENTAI:
800 g upėtakio filėš
1 vnt. (180–200 g) vidutinio dydžio citrinos
Krapų pagal skonį
Druskos, pipirų pagal skonį

PARUOŠIMO BŪDAS:
1. Į multicooker puodą įpilkite trečdajį vandens.
2. Upėtakį įtrinkite druska ir pipirais, įj dėkite į krepšelį skirtą garinimui ir dėkite į multicooker.
3. Uždarykite multicooker dangtį.
4. Pasirinkite **"STEAM"** programą; numatytas virimo laikas yra 20 minučių. Nustatykite **"COOKING TIME"** laiką iki 15 minučių.
5. Paspauskite ir laikykite **"START/STOP"** mygtuką 3 sekundes.
6. Paruoštą upėtakį apšlakstykite citrinos sultimis ir patiekite.
7. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
** Gaminimo laikas pradedamas skaičiuoti nuo vandens užvirimo.*

PATARIMAI IR GUDRYBĖS:
• Jūs galite įpilti baltą vyno ir krapų į vandenį, tada skonis būtų spalvingesnis.



EN

BAKED HERRING WITH VEGETABLES

INGREDIENTS:

Herring	2 pcs. (800 g each)
Dried marjoram	30 g
Medium-sized lemon	1 pc. (120 g)
Medium-sized onion	1 pc. (75 g)
Frozen veggie mix	
"Rustic veggies" (potatoes, corn, onions, green beans, carrots)	100 g
Vegetable oil	1 tbsp.
Salt, pepper	to taste

PREPARATION:

1. Cut the herring in 4-6 cm thick pieces and add salt, pepper, and a little marjoram.
2. Sprinkle with lemon juice and leave for 15 minutes.
3. Cut the onion in half rings.
4. Grease the multicooker pot with butter and place the pieces of herring inside.
5. Select the **"STAGE COOKING"** program, set the **COOKING TIME** at 40 minutes, and **"TEMP"** at 120 °C. Press **START/STOP** for 3 seconds.
6. After 20 minutes open the lid and turn the herring over. Add the chopped onion and the frozen vegetables and close the lid.
7. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.

TIPS AND TRICKS:

- According to personal preference, you can substitute with any kind of vegetables

BAKED HERRING WITH VEGETABLES



RO

HERRING COPT CU LEGUME

INGREDIENTE:

Herring	2 buc. (800 g fiecare)
Maghiran uscat	30 g
Lămâie	1 buc. (120 g)
Ceapă	1 buc. (75 g)
Amestec congelat de legume	200 g
Ulei vegetal	1 linguriță
Sare, piper	după gust

PREPARARE:

1. Taiati bucățele cu grosimea de 4–6 centimetri și adăugați sare, piper și puțin maghiran.
2. Stropiți cu suc de lămâie și lăsați timp de 15 minute.
3. Taiati ceapa jumătăți de ronde.
4. Ungeți vasul aparatului multicooker cu unt și așezați bucățelele de scrumbie.
5. Selectați programul **"STAGE COOKING"**, setați **COOKING TIME** la 40 min. și **"TEMP"** la 120 °C.
6. După 20 de minute deschideți capacul și întoarceți scrumbia. Adăugați ceapa, legumele congelate și închideți capacul.
7. La sfârșitul programului deschideți capacul, așezați mâncarea în farfurii și serviți, decorând cu verdeță.

SFATURI:

- După preferințe, puteți înlocui cu orice tip de legume.

BG

ПЕЧЕНА ХЕРИНГА СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ

ПРОДУКТИ:

Херинга	2 бр. (всяка по 800 г)
Суша майорана	30 г
Средно голям лимон	1 бр. (120 г)
Средно голяма глава лук	1 бр. (75 г)
Замразен зеленчуков микс	
„Зеленчуци по селски” (картофи, царевича, лук, зелен фасул, моркови)	100 г
Слънчогледово олио	1 супена лъжица
Сол, пипер	на вкус

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Нарезете херингата на едри парчета по 4-6 см всяко и посолете със сол, пипер и малко майорана.
2. Напръскайте с лимонов сок и ги оставете за 15 мин.
3. Нарезете лука на полумесеци.
4. Намажете съда на мултифункционалния уред за готвене с масло и сложете парчетата херинга вътре.
5. Изберете програмата **STAGE COOKING (МНОГОСТЕПЕННО ГОТВЕНЕ)**, изберете **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** от 40 мин и **TEMP (ТЕМПЕРАТУРА)** от 120 °C. Натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди.
6. След 20 минути отворете капака и обърнете парчетата херинга. Добавете нахълцания лук и замразените зеленчуци и затворете капака.
7. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ :

- Можете да замените зеленчуците с други според личните си предпочитания.

HR

PEČENA HARINGA S POVRĆEM

SASTOJCI:

Haringa	2 komada (svaki od 800 g)
Suhi mažuran	30 g
Limun srednje veličine	1 komad (120 g)
Luk srednje veličine	1 komad (75 g)
Mješavina rustikalnog zamrznutog povrća (krumpir, kukuruz, luk, zelene mahune, mrkva)	100 g
Biljno ulje	1 žlica
Sol, papar	po ukusu

PRIPREMA:

1. Narežite haringu na komade debljine 4 – 6 cm. Pospite je solju, paprom i dodajte malo mažurana.
2. Pokapajte limunovim sokom i ostavite da odstoji 15 minuta.
3. Narežite luk na polumesece.
4. Namastite posudu Multicookera maslacem i u nju stavite komade haringe.
5. Odaberite program **STAGE COOKING**, postavite vrijeme kuhanja tipkom **COOKING TIME** na 40 minuta, a temperaturu tipkom **TEMP** na 120 °C. Tipku **START/STOP** držite pritisnuto 3 sekunde.
6. Nakon 20 minuta otvorite poklopac i okrenite haringu. Dodajte narezani luk i smrznuto povrće te zatvorite poklopac.
7. Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

SAVJETI I TRIKOVI:

- Možete upotrijebiti neko drugo povrće u skladu s vašim ukusom.

PL

PIECZONY ŚLEDŹ Z WARZYWAMI

SKŁADNIKI:

Śledź	2 szt. (800 g każdy)
Suszony majeranek	30 g
Sredniej wielkości cytryna	1 szt. (120 g)
Sredniej wielkości cebula	1 szt. (75 g)
Mrożona mieszanka warzyw „Warzywa wiejskie” (ziemniaki, kukurydza, cebula, zielona fasolka, marchew)	100 g
olej roślinny	1 łyżka
Sól, pieprz	do smaku

PRZYGOTOWANIE:

1. Pokroić śledzia na 4-6 cm kawałki, dodać sól, pieprz i trochę majeranku.
2. Skropić sokiem z cytryny i pozostawić na 15 minut.
3. Cebulę pokroić w półkola.
4. Posmarować masłem wnętrze naczynia umieszczonego w komorze urządzenia i włożyć do niego pokrojonego śledzia.
5. Wybrać program **„GOTOWANIE STOPNIOWE”**, ustawić **„CZAS GOTOWANIA** na 40 minut, a **„TEMP”** na 120 °C. Naciśnąć przycisk **START/STOP** i przytrzymać go przez 3 sekundy.
6. Po 20 minutach otworzyć pokrywę i obrócić śledzia. Dodać pokrojoną cebulę, mrożone warzywa i zamknąć pokrywę.
7. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **„UTRZYMYWANIA CIEPŁA”**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

RADY I PODPOWIEDZI:

- Zgodnie z indywidualnymi preferencjami można użyć innych warzyw.

LV

CEPTA SILĶĒ AR DĀRŽENIEM

SASTĀVDAĻAS:

Silķe	2 gab. (800 g katra)
Kaltēts majorāns	30 g
Vidēja lieluma citroni	1 gab. (120 g)
Vidēja lieluma sīpoli	1 gab. (75 g)
Saldētu dārzeņu maisījums (kartupeļi, kukurūza, sīpoli, cukurzirņu pākstis, burkāni)	100 g
Augu eļļa	1 ēdamkarote
Sāļš, pipari	pēc garšas

GATAVOŠANA:

1. Silķē supjaustykite ī 4-6 cm storio gabaliņos, pievienojiet sāli, piparus un nedaudz majorāna.
2. Apšlakiet ar citrona sulu un ļaujiet 15 minūtes nostāvēties.
3. Sagrieziet sīpolu pusapļos.
4. Iesmērējiet multivāres katlu ar sviestu un ievietojiet tajā silķes gabaliņus.
5. Piespiediet **"COOKING TIME"** un izvēlieties gatavošanas ilgumu 40 minūtes, bet temperatūru ar taustiņu **"TEMP"** iestatiet uz 120 °C. 3 sekundes turiet piespiestu **"START/STOP"** taustiņu.
6. Pēc 20 minūtēm atveriet vāku un apgrieziet silķi. Pievienojiet sagrieztos sīpolus un aizveriet vāku.
7. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

IETEIKUMI:

- Dārzenus var izvēlēties pēc savas gaumes.

LT

KEPTA SILKĖ SU DARŽOVĖMIS

INGREDIENTAI:

2 vnt. (kiekviena po 800 g) silkės
30 g džiovinto maiorūno
1 vnt. (120 g) vidutinio dydžio citrinos
1 vnt. (75 g) vidutinio dydžio svogūno
100 g šaldytų daržovių rinkinio (bulvės, kukurūzai, svogūnas, šparaginės pupelės, morkos)
1 šaukštą augalinio aliejaus
Druskos, pipirų pagal skonį

PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Silkę supjaustykite į 4-6 cm storio gabalėlis, pabarstykite ant jos druska, pipirus, šiek tiek maiorūno.
2. Apšlakstykite citrinos sultimis ir palikite apie 15 min.
3. Supjaustykite svogūną žiedais.
4. Multicooker puodą ištepkitė sviestu ir sudėkitė silkį gabalėlius.
5. Pasirinkite **"STAGE COOKING"** programą, paspauskite **"COOKING TIME"** mygtuką ir nustatykite laiką 40 minučių ir su programa **"TEMP"** nustatykite 120 °C. Paspauskite **START/STOP** mygtuką ir palaikykite 3 sekundes.
6. Po 20 minučių atidarykite dangtį ir apverskite silkę.
7. Sudėkitė supjaustytus svogūnus ir šaldytas daržoves ir uždarykite dangtį.
7. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungi iš elektros tinklo.

PATARIMAI IR GUDRYBĖS:

- Šiam patiekalui galite naudoti bet kokias daržoves priklausanai nuo pomėgių

PHILIPS



EN

ZANDER JELLY

INGREDIENTS:

Zander	1 pc. (1.5-2 kg)
Water	1.5 l
Medium-sized carrots	1 pc. (75 g)
Medium-sized onions	1 pcs. (75 g)
Black pepper	5 peppercorns
Bay leaves	1 pcs.
Parsley	a few sprigs
Medium-sized lemon	1 pc. (120 g)
Gelatin	30 g
Salt	to taste

PREPARATION:

1. Rinse the fish thoroughly. Remove the bones and then cut the fish to pieces.
2. Place the fish fillets and the large bones in the multicooker pot, add water and close the lid.
3. Select the **"MEAT JELLY"** program. Select **"COOKING TIME"** at 5 hours. Press **"START/STOP"** for 3 seconds.
4. One hour before the end of the program, add a whole carrot, a whole onion, the bay leaves, salt and black peppercorns.
5. When the program is completed, take out the fish and the bones. Crumble the fish with a fork. The device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.
6. Pour 150 ml of cold drinking water over the gelatin and leave it to swell for 20 minutes.
7. Place the crumbled fish in the mould. Decorate the edges with carrots, lemon slices and parsley leaves.
8. Mix the broth with the gelatin. Cover the fish with the broth.
9. Let it cool at room temperature and place it in the fridge to congeal (3 hours).

ZANDER JELLY



RO

PIFTIE DE ȘALĂU

INGREDIENTE:

Șalău	1 buc. (1.5-2 kg)
Apă	1.5 l
Morcovi	1 pc. (75 g)
Ceapă	1 pcs. (75 g)
Piper negru	5 boabe
Foi de dafin	1-2 foi.
Pătrunjel	câteva crenguțe
Lămâie	1 buc. (120 g)
Gelatină	30 g
Sare	după gust

PREPARARE:

1. Spălați foarte bine peștele. Scoateți oasele după care tăiați-l bucățele.
2. Așezați fileul de pește și oasele mari în vasul aparatului multicooker, adăugați apă și închideți capacul.
3. Selectați programul **"MEAT JELLY"**, apoi setați **"COOKING TIME"** la 5 ore. Apasați **"START/STOP"** pentru 3 sec.
4. Cu o oră înainte de terminarea programului, adăugați morcovul și ceapa întregi, foile de dafin, sarea și piperul.
5. La terminarea programului, scoateți peștele și oasele. Pasați peștele cu o furculiță. Aparatul va intra în modul **KEEP WARM**; deconectați de la sursa de curent.
6. Turnați 150 ml apă peste gelatină și lăsați 20min.
7. Puneți peștele mărunțit înapoi în vasul cu lichidul în care a fiert. Decorați pe margini cu bucăți de morcov, lămâie și pătrunjel.
8. Adăugați gelatină.
9. Răciți până la temperatura camerei și așezați la frigider pentru închegare (3 ore).

BG

ЖЕЛИРАНА БЯЛА РИБА

ПРОДУКТИ:

Бяла риба	1 бр. (1.5-2 кг)
Вода	1.5 л
Средно голям морков	1 бр. (75 г)
Средно голяма глава лук	1 бр. (75 г)
Черен пипер	5 зърна
Дафинов лист	1 бр.
Магданоз	няколко стръка
Средно голям лимон	1 бр. (120 г)
Желатин	30 г
Сол	на вкус

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Измийте старателно рибата, отстранете костите и я нарежете на парчета.
2. Поставете филетата и големите кости в съда на мултифункционалния уред за готвене, добавете вода и затворете капака.
3. Изберете програмата **MEAT JELLY (ЖЕЛИРАНО МЕСО)**. Настройте **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** на 5 часа. Натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 сек.
4. Един час преди края на програмата добавете целите морков и лук, дафиновия лист, солта и зърната черен пипер.
5. Когато програмата свърши, извадете рибата и костите. Намачкайте рибата с вилица. Уредът ще премине към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
6. Изсипете 150 мл студена вода върху желатина и го оставете да набъбне за 20 мин.
7. Сложете намачканата риба във форма за желеване. Украсете по края с моркови, парченца лимон и магданоз.
8. Смесете бульона с желатина. Залейте рибата с бульона.
9. Оставете да се охлади на стайна температура, а след това сложете в хладилника да стегне (3 часа).

HR

HLADETINA OD SMUĐA

SASTOJCI:

Smud	1 komad (1,5 – 2 kg)
Voda	1,5 l
Mrkva srednje veličine	1 komad (75 g)
Luk srednje veličine	1 komada (75 g)
Crni papar	5 zrna
Lovor	1 lista
Peršin	nekoliko grančica
Limun srednje veličine	1 komad (120 g)
Želatina	30 g
Sol	po ukusu

PRIPREMA:

1. Dobro isperite ribu. Odstranite kosti i narežite je na komade.
2. Riblje filete i velike kosti stavite u posudu Multicookera pa dodajte vodu i zatvorite poklopac.
3. Odaberite program **MEAT JELLY**. Vrijeme kuhanja tipkom **COOKING TIME** namjestite na 5 sati. Držite tipku **START/STOP** pritisnuto 3 sekunde
4. Jedan sat prije završetka programa dodajte cijelu mrkvu, cijeli luk, lovor, sol i papar u zrnju.
5. Nakon završetka programa izvadite ribu i kosti. Vilicom izmrvite ribu. Uredaj će prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uredaj iz struje.
6. Želatinu prelijte sa 150 ml hladne vode i ostavite je 20 minuta da nabubri.
7. Izmrvljenu ribu stavite u kalup. Rubove ukрасite mrkvom, kriškama limuna i lišćem peršina.
8. Pomiješajte riblju temeljac sa želatinom. Prelijte ribu temeljem.
9. Ostavite da se hladi na sobnoj temperaturi pa stavite u hladnjak da nastane želatina (3 sata).

PL

SANDACZ W GALARECIE

SKŁADNIKI:

Sandacz	1 szt. (1,5-2 kg)
Woda	1,5 l
Średniej wielkości marchew	1 szt. (75 g)
Średniej wielkości cebula	1 szt. (75 g)
Czarny pieprz	5 ziaren
Liść laurowy	1 szt.
Natka pietruszki	kilka gałązek
Średniej wielkości cytryna	1 szt. (120 g)
Żelatina	30 g
Sól	do smaku

PRZYGOTOWANIE:

1. Dokładnie oplukaj rybę. Usunąć ości, następnie pokroić rybę na kawałki.
2. Włożyć filety z ryby i duże ości do naczynia umieszczonego w komorze urządzenia, wlać wodę i zamknąć pokrywę.
3. Wybrać program „**GALARETA MIĘSNA**”. Ustawić „**CZAS GOTOWANIA**” na 5 godzin. Naciśnąć przycisk „**START/STOP**” i przytrzymać go przez 3 sekundy.
4. Na godzinę przed zakończeniem programu dodać całą marchew, całą cebulę, liście laurowe, sól i ziarna czarnego pieprzu.
5. Po zakończeniu programu wyjąć rybę i ości. Rozdrobnić rybę widelcem. Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
6. Żelatinę zalać 150 ml zimnej wody i odstawić na 20 minut do napecznienia.
7. Rozdrobnioną rybę ułożyć na półmisku. Brzegi półmiska udekorować marchwią, plasterami cytryny i liśćmi natki pietruszki.
8. Wywar wymieszać z żelatyną. Zalać rybę wywarem.
9. Pozostawić do ostygnięcia w temperaturze pokojowej, a następnie włożyć do lodówki, żeby stężała (3 godziny).

LV

ZANDARTA GALERT'S

SASTĀVDAĻAS:

Zandarts	1 gab. (1,5-2 kg)
Ūdens	1,5 l
Vidēja lieluma burkāni	1 gab. (75 g)
Vidēja lieluma sīpoli	1 gab. (75 g)
Melnie pipari	5 graudi
Lauru lapas	1 gab.
Pētersīļi	daži zariņi
Vidēja lieluma citroni	1 gab. (120 g)
Želatīna	30 g
Sāļs	pēc garšas

GATAVOŠANA:

1. Krūopščiai nuplaukiet žuvį. Išnemiet asakas un sagrieziet gabaliņos.
2. Ielieciet zivs fileju un lielās asakas multivāres katlā, pievienojiet ūdeni un aizveriet vāku.
3. Izvēlieties **"MEAT JELLY"** programmu. Piespiediet **"COOKING TIME"** un izvēlieties gatavošanas ilgumu 5 stundas. 3 sekundes turiet piespiestu **"START/STOP"** taustiņu.
4. Vienu stundu pirms programmas beigām pievienojiet veselu burkānu, veselu sīpolu, lauru lapas, sāli un melnos graudu piparus.
5. Kad programma ir pabeigta, izņemiet zivi un asakas. Ar dakši sadaliet zivi mazos gabaliņos. Ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
6. Pārlejiet želatīnu ar 150 ml auksta dzeramā ūdens un ļaujiet 20 minūtes uzbriest.
7. Ielieciet sadrupināto zivi formā. Dekorējiet ar burkāniem, citrona šķēlītēm un pētersīļu lapiņām.
8. Samaisiet buljonu ar želatīnu. Zivī pārlejiet ar buljonu.
9. Atzdesējiet istabas temperatūrā un ielieciet ledusskapī (3 stundas).

LT

STERKAS DREBUČIUOSE

INGREDIENTAI:

1 vnt. (1,5-2 kg) sterko
1,5 l vandens
1 vnt. (75 g) vidutinio dydžio morkos
1 vnt. (75 g) vidutinio dydžio svogūno
5 juodųjų pipirų
1 vnt. lauro lapų
Keletą šakelių petražolių
1 vnt. (120 g) vidutinio dydžio citrinos
30 g želatinos
Druskos pagal skonį

PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Kruopščiai nuplaukite žuvį. Išimkite kaulus ir tada supjaustykite žuvį į gabalus.
2. Sudėkite žuvies gabaličius į multicooker puodą, įpilkite vandens ir uždarykite dangtį.
3. Pasirinkite **"MEAT JELLY"** programą. Paspauskite **"COOKING TIME"** mygtuką ir nustatykite laiką 5 val. Paspauskite **START/STOP** mygtuką ir palaikykite 3 sekundes.
4. Likus valandai iki programos pabaigos sudėkite supjaustytą morką, svogūną, lauro lapą, druską ir pipirus.
5. Kai programa pasibaigs, išimkite žuvį. Susmulkinkite žuvį šakute. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
6. Ant želatinos supilkite 150 ml vandens ir leiskite viskam bringti apie 20 min.
7. Sudėkite sutrupintą žuvį į formeles. Papuoškite su morkomis, citrinų skiltelėmis ir petražolėmis.
8. Sumaišykite nuovirą su želatinu. Sudėkite žuvį į jį.
9. Leiskite viskam atšalti kambario temperatūroje ir sudėkite viską į šaldytuvą kol pradės kristalizuotis (3 val.).

PHILIPS



EN

RABBIT IN MUSTARD SAUCE

INGREDIENTS:	
Rabbit	1,5 kg
Medium-sized carrots	3 pcs.(200–225 g)
Medium-sized champignon mushrooms	10 pcs.(300 g)
Medium-sized onion	1 pc.(75 g)
Rosemary (sprig)	2 g
Thyme (sprig)	1 g
Mustard	4 tbsp.
Walnuts (chopped)	40 g
Butter	20 g
Vegetable oil	2 tbsp.
Bay leaves	1 pc.
Water	100 ml
Cooking cream (20% fat or more)	400 ml
Salt, pepper	

- PREPARATION:**
1. Cut the rabbit meat in large pieces of about 4-5 cm. Pour oil in the pot, add butter, then add the meat.
 2. Press **STAGE COOKING**, select **"COOKING TIME"** to 15 min. and **"TEMP"** to 150°C. Press **STAGE COOKING** again and select cooking time of 50 min and temp. of 90°C, then press **START/STOP**.
 3. Brown the rabbit meat for 10 minutes, stirring occasionally. Then remove the rabbit meat into a separate pot and add and fry the onion for another 5 min.
 4. After completing the first step you will hear a few beeps. The unit will begin the second cooking step.
 5. Mix the cooking cream with the mustard in a separate bowl.
 6. Add the browned rabbit pieces to the onion, then pour in the mustard mixture. Add the nuts, mushrooms, carrots, bay leaves, rosemary, thyme and water. Close the lid.
 7. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.

RO

IEPURE ÎN SOS DE MUȘTAR

INGREDIENTE:	
Iepure	1,5 kg
Morcov de dimensiune medie	3 buc.(200–225 g)
Ciuperci champignon medii	10 buc.(300 g)
Seapă medie	1 buc.(75 g)
Rozmarin (crenguță)	2 g
Cimbru (crenguță)	1 g
Muștar	4 linguri
Nuci (tocate)	40 g.
Unt	20 g
Ulei vegetal	2 linguri
Foi de dafin	1 buc.
Apă	100 ml
Smântână pentru gătit (grăsime 20%)	400 ml
Sare, piper	după gust

- PREPARARE:**
1. Taiati carnea în bucăți mari (4-5cm). Turnați în vas uleiul vegetal, adăugați untul, și carnea
 2. Apăsati butonul „**STAGE COOKING**”, selectând butonul „**COOKING TIME**” la 15 min și temperatura 150°C. Apăsati iar „**STAGE COOKING**”, la timp de preparare 50 min și temperatură de 90°C, apoi apăsați butonul „**START/STOP**”.
 3. Prăjiți carnea de iepure timp de 10 min, amestecând ocazional. Apoi mutați carnea de iepure într-un vas separat, apoi adăugați și prăjiți seapa pentru încă 5 min.
 4. După terminarea primei etape se vor auzi câteva semnale sonore. Aparatul va trece la cea de-a doua etapă de preparare.
 5. Amestecați într-un vas separat smântâna pentru gătit și muștarul.
 6. Adăugați iepurele în seapa deja prăjită, și turnați amestecul de muștar. Adăugați nucile, ciupercile, morcovii, foile de dafin, rozmarin, cimbru și apă. Închideți capacul.
 7. La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**. Deconectați de la sursa de curent

BG

ЗАЕК СЪС СОС ОТ ГОРЧИЦА

ПРОДУКТИ:	
Заек	1,5 кг
Средно големи моркови	3 бр. (200–225 г)
Средна големи гъби-печурки	10 бр. (300 г)
Средно голяма глава лук	1 бр. (75 г)
Розмарин (стрък)	2 г
Масерка (стрък)	1 г
Горчица	4 супени лъжици
Орехи (накълцани)	40 г
Масло	20 г
Слънчогледово олио	2 супени лъжици
Дафинов лист	1 бр.
Вода	100 ml
Сметана за готвене (20% масленост или повече)	400 ml
Сол, пипер	

- НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:**
1. Нарежете заешкото месо на едри парчета по около 4-5 cm. Налейте олио в съда, добавете маслото, а после и месото.
 2. Натиснете **STAGE COOKING** (МНОГОСТЕПЕННО ГОТВЕНЕ) за 15 мин и после **TEMP** (ТЕМПЕРАТУРА) на 150°C. Натиснете **STAGE COOKING** (МНОГОСТЕПЕННО ГОТВЕНЕ) отново и изберете време за готвене 50 мин на температура 90°C, след това натиснете **START/STOP** (СТАРТ/СТОП).
 3. Запържете заешкото до кафяво за 10 мин, като разбърквате от време на време. След това извадете месото в отделен съд и добавете и пържете лука за още 5 мин.
 4. След приключване на първата степен на готвене ще чуete звуков сигнал. Уредът ще премине към втората степен на готвене.
 5. Смесете сметаната за готвене с горчицата в отделна купа.
 6. Сложете запърженото заешко месо при лука, после излейте отгоре сместа с горчицата. Добавете орехите, гъбите, морковите, дафиновия лист, розмарина, масцерката и водата. Затворете капака.
 7. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM** (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА); изключете уреда от мрежата.

HR

ZEČETINA U UMAKU OD SENFA

SASTOJCI:	
Zečetina	1,5 kg
Mrkva srednje veličine	3 komada (200 – 225 g)
Šampinjoni srednje veličine	10 komada (300 g)
Luk srednje veličine	1 komad (75 g)
Ružmarin (grančica)	2 g
Timijan (grančica)	1 g
Senf	4 žlice
Orasi (nasjeckani)	40 g
Maslac	20 g
Biljno ulje	2 žlice
Lovor	1 list
Voda	100 ml
Vrhnje za kuhanje (s 20 % ili više mliječne masti)	400 ml
Sol, papar	

- PRIPREMA:**
1. Narežite zečetinu na veće komade debljine 4 – 5 cm. U posudu nalijte ulje, dodajte maslac, a potom i meso.
 2. Pritisnite **STAGE COOKING**, vrijeme kuhanja tipkom **COOKING TIME** namjestite na 15 minuta, a temperaturu tipkom **TEMP** postavite na 150 °C. Ponovno pritisnite **STAGE COOKING** pa postavite vrijeme kuhanja na 50 minuta, a temperaturu na 90 °C. Na kraju pritisnite **START/STOP**.
 3. Pirjajte zečetinu 10 minuta povremeno miješajući. Izvadite zečetinu i stavite je u drugu posudu. Dodajte luk i pržite ga pet minuta.
 4. Nakon završetka prvog koraka čut ćete nekoliko zvučnih signala. Uređaj će započeti s drugim korakom kuhanja.
 5. U zasebnoj zdjeli pomiješajte vrhnje za kuhanje i senf.
 6. Propirjanu zečetinu dodajte luku pa ulijte smjesu sa senfom. Dodajte orahe, gljive, mrkvu, lovor, ružmarin, timijan i vodu. Zatvorite poklopac.
 7. Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

PL

KRÓLIK W SOSIE MUSZTARDOWYM

SKŁADNIKI:	
Królik	1,5 kg
Sredniej wielkości marchew	3 szt. (200-225 g)
Sredniej wielkości pieczarki	10 szt. (300 g)
Sredniej wielkości cebula	1 szt. (75 g)
Rozmaryn (świeża gałązka)	2 g
Tymianek (świeża gałązka)	1 g
Musztarda	4 łyżki
Orzechy włoskie (posiekane)	40 g
Masło	20 g
Oilaj roślinny	2 łyżki
Liście laurowe	1 szt.
Woda	100 ml
Śmietanka do sosów (20% tłuszczu lub więcej)	400 ml
Sól, pieprz	

- PRZYGOTOWANIE:**
1. Mięso królika pokroić na duże kawałki, o wielkości około 4-5 cm. Do naczynia umieszczonego w komorze urządzenia wlać olej, dodać masło, następnie dodać mięso.
 2. Naciśnąc **GOTOWANIE STOPNIOWE**, ustawić „**CZAS GOTOWANIA**” na 15 minut i „**TEMP**” na 150 °C. Naciśnąc ponownie **GOTOWANIE STOPNIOWE**, nastawić czas gotowania na 50 minut i temperaturę na 90 °C, a następnie naciśnąc **START/STOP**.
 3. Przyrumienić mięso królika przez 10 minut, mieszając od czasu do czasu. Następnie wyjąć mięso królika i przełożyć do oddzielnego naczynia, dodać i smażyć cebulę przez kolejne 5 min.
 4. Po zakończeniu pierwszego etapu będzie słychać kilka sygnałów dźwiękowych. Urządzenie rozpocznie drugi etap gotowania.
 5. W oddzielnej misce wymieszać śmietankę z musztardą.
 6. Przyrumienione kawałki królika dodać do cebuli, następnie zalać sosem musztardowym. Dodać orzechy, pieczarki, marchew, liście laurowe, rozmaryn, tymianek i wodę. Zamknąć pokrywę.
 7. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

LV

TRUSIS SINEPJU MĒRCĒ

SASTĀVDAĻAS:	
Trusis	1,5 kg
Vidēja lieluma burkāni	3 gab. (200-225 g)
Šampinjoni	(300 g)
Udens	100 ml
Sipols	1 gab. (75 g)
Rozmarīns	2 g
Timiāns	1 g
Sinepes	4 ēdamkarotes
Valrieksti (smalcināti)	40 g
Sviests	20 g
Augu eļļa	2 ēdamkarotes
Lauru lapas	1 gab.
Saldais krējums (tauku saturs 20 % vai vairāk)	400 ml
Sāls, pipari	

- GATAVOŠANA:**
1. Sagrieziet trusi apmēram 4-5 cm lielos gabalos. Ielejiet katlā eļļu, pievienojiet sviestu, pēc tam pievienojiet galu.
 2. Piespiediet **"STAGE COOKING"** taustiņu, pēc tam ar **"COOKING TIME"** palīdzību izvēlieties gatavošanas ilgumu 15 minūtes un temperatūru ar taustiņu **"TEMP"** noregulējiet uz 150 °C. Vēlreiz piespiediet **"STAGE COOKING"** taustiņu un noregulējiet nākamā posma gatavošanas ilgumu uz 50 minūtēm, bet temperatūru uz 90 °C, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu **START/STOP** taustiņu.
 3. 10 minūtes apbrūnīniet truša gaļu, ik pa laikam apmaisot. Pēc tam pārlieciet truša gaļu citā traukā un 5 minūtes cepiet sipolus.
 4. Pēc pirmā gatavošanas posma beigām atskanēs dažī skaņas signāli. Ierīce uzsāks nākamo gatavošanas posmu.
 5. Atsevišķā traukā sajauciet krējumu ar sinepēm.
 6. Pielieciet sipoliem apceptos truša gabaliņus un pārlejiet ar sinepju maisījumu. Pielieciet riekstus, sēnes, burkānus, lauru lapu, rozmarīnu, timiānu un ūdeni. Aizveriet vāku.
 7. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

LT

TRIUŠIS GARSTYČIŲ PADAŽU

INGREDIENTAI:	
1,5 kg triušis	4 s. šaukštai garstyčių
3 vnt. (200–225 g) vidutinio dydžio morkų	40 g. kapotų graikinių riešutų
10 vnt. (300 g) vidutinio dydžio pievagrybių	2 s. šaukštų augalinio aliejaus
1 vnt. (75 g) vidutinio dydžio svogūnų	1 vnt. Lauro lapų
2 g rozmarino (šakelėmis)	400 ml vandens
1 g čiobrelio (šakelėmis)	grietinės
	Druskos, pipirų

- PARUOŠIMO BŪDAS:**
1. Supjaustykite triušieną į 4-5 cm storio gabalus. Įpilkite aliejų ir sudėkite sviestą, bei mėsą į puodą.
 2. Paspauskite „**STAGE COOKING**“ mygtuką, pasirinkite **"COOKING TIME"** 15 min. Ir su **"TEMP"** programa nustatykite 150°C temperatūrą. Paspauskite „**STAGE COOKING**“ mygtuką vėl ir pasirinkite 50 min ir temp. 90°C, tada paspauskite **START/STOP** mygtuką.
 3. Apskrudusią triušieną po 10 minučių atsargiai pamaišykite. Tada išimkite triušieną iš puodo ir puode apkepkitė svogūnus 5 min.
 4. Pasibaigus pirmaj programai, Jūs išgirsite kelis pypsėjimus. Įrenginys pradės antrąjį gaminimo procesą.
 5. Atskiriame inde sumaišykite grietinę su garstyčiomis.
 6. Sudėkite apskrudusio triušio gabalus, svogūną, užpilkite paruoštu padažu. Sudėkite riešutus, grybus, morkas, lauro lapus, rozmariną, čiobrelius ir supilkite vandenį. Uždarykite dangtį.
 7. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

PHILIPS



RO

ARDEI UMPLUȚI

INGREDIENTE:	
Carne tocată de vită	300 g
Orez fiert	500 g (3,5 pahare pentru măsurare*)
Ceapă mare	1 buc. (100 g)
Morcov mic	1 buc. (50-60 g)
Ceapă mare	1 buc. (60-70 g)
Ardei mare	4 buc. (680-800 g)
Apă	400 ml
Sare, piper	după gust

- PREPARARE:**
1. Tocați mărunț ceapa, amestecați-o cu carnea tocată, adăugați orezul, sare și piper negru măcinat. Taiati partea de sus a ardeilor (nu trebuie să o aruncați) și curățați-o de semințe.
 2. Umpleți ardeii cu carne tocată, acoperiți cu părțile de sus tăiate și așezați-i în vas
 3. Amestecați apa cu sare și adăugați în vas.
 4. Adăugați roșia și morcovul tăiate astfel încât să ajungă pe fundul vasului.
 5. Închideți capacul și selectați programul **"BAKE"** program, la timpul prestabil de 45 min., și o temperatură de 140°C.
 6. La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**. Deconectați de la sursa de curent
- * Utilizați paharul pentru măsurare*

- SFATURI:**
- Puteți servi ardeii umpluți cu smântână.
 - Carnea de vită poate fi înlocuită cu carne de pui

BG

ПЪЛНЕНИ ЧУШКИ

ПРОДУКТИ:	
Говежда кайма	300 г
Сварен ориз	500 г (3,5 мерителни чаши*)
Голяма глава лук	1 бр. (100 г)
Малък морков	1 бр. (50-60 г)
Голям домат	1 бр. (60-70 г)
Средно големи чушки	4 бр. (680-800 г)
Вода	400 мл
Сол, пипер	на вкус

- НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:**
1. Накълцайте ситно лука, смесете го с каймата, ориза, солта и смления черен пипер. Отрежете капачетата на чушките (не ги изхвърляйте) и отстранете семената.
 2. Напълнете чушките с каймата, покрийте ги с капачетата и ги наредете в съда на мултифункционалния уред за готвене.
 3. Добавете малко сол към водата и я налейте в съда.
 4. Добавете нарязания домат и морков в съда на мултифункционалния уред за готвене, под чушките.
 5. Затворете капака на мултифункционалния уред за готвене и изберете програма **BAKING (ПЕЧЕНЕ)**. Печенето ще продължи 45 мин (фабрично зададено време). Изберете **TEMP (ТЕМПЕРАТУРА)** от 140°C.
 6. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
- * Използвайте мерителната чаша на мултифункционалния уред за готвене.*

- ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:**
- Препоръчваме да сервирате пълнените чушки отгоре със закусена сметана.
 - По желание можете да замените говеждото с пилешко.

HR

PUNJENE PAPRIKE

SASTOJCI:	
Mljevena govedina	300 g
Kuhana riža	500 g (3,5 mjernih posuda*)
Veći luk	1 komad (100 g)
Manja mrkva	1 komad (50 – 60 g)
Veća rajčica	1 komad (60 – 70 g)
Paprika srednje veličine	4 komada (680 – 800 g)
Voda	400 ml
Sol, papar	po ukusu

- PRIPREMA:**
1. Sitno narežite luk, pomiješajte ga s mljevenim mesom pa dodajte rižu, sol i mljeveni crni papar. Paprikama odrežite kapice (nemojte ih bacati) i očistite ih od sjemenki.
 2. Napunite paprike mljevenim mesom, prekrijte ih kapicama i stavite ih u posudu Multicookera.
 3. Vodi dodajte malo soli te je ulijte u posudu.
 4. U posudu dodajte narezanu rajčicu i mrkvu i stavite ih ispod paprika.
 5. Zatvorite poklopac Multicookera i odaberite program BAKING. Zadano vrijeme kuhanja bit će 45 minuta. Temperaturu tipkom TEMP namjestite na 140 °C.
 6. Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
- * Upotrijebite mjernu posudu koju ste dobili uz Multicooker.*

- SAVJETI I TRIKOVI:**
- Preporučujemo da punjene paprike poslužite tako da na njih stavite kiselog vrhnja.
 - Govedinu možete zamijeniti piletinom.

EN

STUFFED PEPPERS

INGREDIENTS:	
Minced beef	300 g
Boiled rice	500 g (3.5 measuring cups*)
Large onion	1 pc. (100 g)
Small carrot	1 pc. (50-60 g)
Large tomato	1 pc. (60-70 g)
Medium-sized peppers	4 pcs. (680-800 g)
Water	400 ml
Salt, pepper	to taste

- PREPARATION:**
1. Chop the onion finely, mix it with the minced meat, add the rice, salt and ground black pepper. Cut the top of the peppers (do not discard) and deseed them.
 2. Stuff the peppers with minced meat, cover with the top part and place them in the multicooker pot.
 3. Add a bit of salt to the water and pour it into the pot.
 4. Add the chopped tomato and carrot into the multicooker pot and place them under the peppers.
 5. Close the lid of your multicooker and select the **"BAKING"** program. The cooking time will be 45 minutes (default). Set **TEMP** of 140°C.
 6. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.
- * Use the multicooker measuring cup.*

- TIPS AND TRICKS:**
- We recommend serving stuffed peppers with sour cream, added on top.
 - You can substitute chicken for beef, if desired.

PL

PAPRYKA NADZIEWANA

SKŁADNIKI:	
Mielone mięso wołowe	300 g
Ugotowany ryż	500 g (3,5 miarki*)
Duża cebula	1 szt. (100 g)
Mala marchew	1 szt. (50-60 g)
Duży pomidor	1 szt. (60-70 g)
Sredniej wielkości papryki	4 szt. (680-800 g)
Voda	400 ml
Sól, pieprz	do smaku

- PRZYGOTOWANIE:**
1. Cebulę drobno pokroić, wymieszać z mielonym mięsem, dodać ryż, sól i świeżo mielony pieprz. Z papryk odciąć górną część (nie wyrzucać odciętych części), usunąć nasioną z wnętrza.
 2. Paprykę napęlić nadzieniem z mielonego mięsa, przykryć odciętą górną częścią i umieścić w naczyniu w komorze urządzenia.
 3. Lekko posolić wodę i wlać ją do naczynia.
 4. Do naczynia dodać pokrojonego pomidora i marchew, umieszczając je pod paprykami.
 5. Zamknąć pokrywę urządzenia i wybrać program „**PIECZENIE**”. Czas gotowania wyniesie 45 minut (ustawienie d). Ustawić funkcję **TEMP** na 140°C.
 6. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- * Użyć miarki dołączonej do urządzenia.*

- RADY I PODPOWIEDZI:**
- Radzimy podawać nadziewane papryki z kleksem kwaśnej śmietany na gorze.
 - Zamiast mielonego mięsa wołowego można użyć kurczaka.

LV

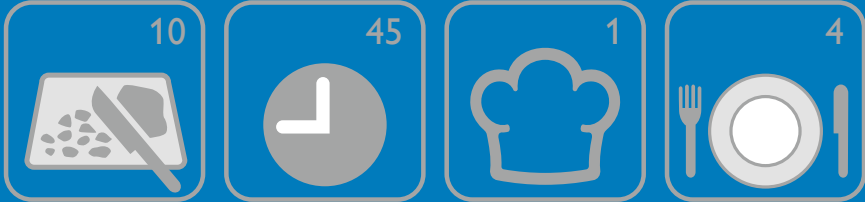
PILDĪTI PĪPARI

SASTĀVDAĻAS:	
Lielopu maltā gaļa	300 g
Vārīti rīsi	500 g (3,5 mērglāzes*)
Liels sīpols	1 gab. (100 g)
Mazs burkāns	1 gab. (50-60 g)
Liels tomāts	1 gab. (60-70 g)
Vidēja lieluma pipari	4 gab. (680-800 g)
Ūdens	400 ml
Sāls, pipari	pēc garšas

- GATAVOŠANA:**
1. Smalki sakapājiēt sīpolu, sajauciet ar malto gaļu, pievienojiet rīsus, sāli un maltus melnos piparus. Nogrieziet pipariem augšdaļu (neizmetiet) un iztīriet sēklas.
 2. Iepildiet piparos malto gaļu, uzlieciet nogrieztos augšdaļu un ielieciet multivāres katlā.
 3. Pievienojiet ūdenim nedaudz sāls un ielejiet katlā.
 4. Ievietojiet multivāres katlā sagrieztos tomātu un burkānu gabaliņus, paliekot tos zem pipariem.
 5. Aizveriet multivāres katla vāku un izvēlieties **"BAKE"** programmu. Gatavošanas ilgums (pēc noklusējuma) ir 45 minūtes. Noregulējiet temperatūru ar **"TEMP"** taustiņa palīdzību uz 140 °C.
 6. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
- * Izmantojiet multivāres katla mērglāzi.*

- IETEIKUMI:**
- Pildītos piparus ieteicams pasniegt, uzliekot tiem skābā krējuma picīnu.
 - Ja vēlaties, lielopa gaļu var aizstāt ar vistas gaļu.

STUFFED PEPPERS



LT

ĮDARYTA PAPRIKA

INGREDIENTAI:	
300 g smulkintos jautienos	
500 g (3,5 matavimo indelių*) išvirtų ryžių	
1 vnt. (100 g) didelio svogūno	
1 vnt. (50-60 g) mažos morkos	
1 vnt. (60-70 g) didelio pomidoro	
4 vnt. (680-800 g) vidutinio dydžio paprikų	
400 ml vandens	
Druskos, pipirų pagal skonį	

- PARUOŠIMO BŪDAS:**
1. Supjaustykite svogūną, sudėkite su smulkinta mėsa, sudėkite ryžius, druską ir pipirus. Nupjaukite paprikų viršų (neišmeskite tos dalies) ir išimkite iš paprikos sėklas.
 2. Įdarykite į paprikas, uždengite nupjauta viršūne ir paruoštas paprikas sudėkite į puodą.
 3. Įdėkite druskos į vandenį ir jį supilkite į puodą.
 4. Sudėkite supjaustytą pomidorą ir morką į multicooker puodą šalia paprikų.
 5. Uždarykite multicooker dangtį ir pasirinkite "BAKING" programą. Virimo laikas bus 45 minutės (numatytas). Pasirinkite 140°C temperatūrą.
 6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjunkite iš elektros tinklo.
- * Naudokite multicooker matavimo indelius.*

- PATARIMAI IR GUDRYBĖS:**
- Mes rekomenduojame papriką patiekti su grietine uždedant ją ant paprikos.
 - Jūs galite naudoti vištieną vietoj jautienos.



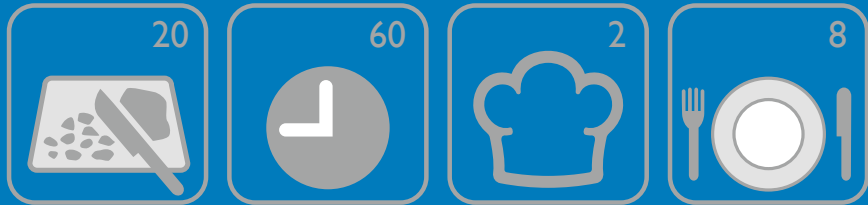
EN

TURKEY MEATROLLS

INGREDIENTS:	
Minced Turkey breast	500 g
Golden rice	700 g (5 measuring cups**)
Large onions	2 pcs. (150 g)
Vine leaves (fresh or marinated)	300 g
Salt, pepper	to taste
Water	1.2 l (for the rice) and 1–1.5 l (for dolma)

- PREPARATION:**
- Place the rice in the multicooker pot, then pour in 1.2 litres of water.
 - Close the lid and select the **"RICE"** program.
 - In the meantime, chop the onions. After the rice finishes cooking, add it with the chopped onion, spices, salt and pepper to the minced meat and mix well.
 - Carefully wrap the minced meat in the vine leaves.
 - Place the meatrolls in the multicooker pot (side by side and in layers over each other).
 - Pour enough water into the bowl to cover the meatrolls and place the steaming plastic basket over to keep them in the water.
 - Select **"STEW"** program, select a cooking time of 30 minutes. Press **START/STOP** for 3 seconds.
 - At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.
- * Use the multicooker measuring cup.*

TURKEY MEATROLLS



RO

ȘĂRMĂLUȚE DE CURCAN ÎN FOI DE VIȚĂ

INGREDIENTE:	
Carne de curcan tocată	500 g
Orez	700 g (5 pahare pentru măsurare)
Ceapa	2 pcs. (150 g)
Frunze de viță de vie (proaspete sau marinate)	300 g
Sare, piper	după gust
Apă	1,2 l (pentru orez) și 1–1,5 l (pentru sarmaluțe)

- PREPARARE:**
- Puneți orezul în vasul aparatului multicooker, turnați 1,2 litri de apă.
 - Închideți capacul și selectați programul **„RICE”**.
 - După ce fierbe orezul, adăugați-l împreună cu ceapa tocată și condimentele în carnea tocată și amestecați.
 - Înfașurați cu griji carnea tocată în frunzele de viță de vie.
 - Puneți sarmaluțele în vasul aparatului multicooker (una lângă alta și în straturi).
 - Acoperiți sarmalutele cu apă și așezați vasul din plastic peste ele.
 - Selectați programul **“STEW”**, apasati **“COOKING TIME”** și setați 30min. Atingeți butonul **„START/STOP”** timp de 3 secunde
 - La sfârșitul programului aparatul intră în funcția **“KEEP WARM”**; deconectați de la sursa de curent.

BG

ЛОЗОВИ САРМИ С ПУЕШКО

ПРОДУКТИ:	
Смлени пуешки гърди	500 г
Златен ориз	700 г (5 мерителни чаши**)
Едри главни лук	2 бр. (150 г)
Лозови листа (пресни или стерилизирани)	300 г
Сол, пипер	на вкус
Вода	1.2 л (за ориза) и 1–1.5 л (за сармите)

- НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:**
- Изсипете ориза в съда на мултифункционалния уред за готвене, а после го залейте с 1,2 л вода.
 - Затворете капака и изберете програмата **RICE (ОРИЗ)**.
 - В това време накълцайте лука. След като оризът уври, добавете го заедно с накълцания лук, подправките, солта и пипера към каймата и разбъркайте добре.
 - Навийте лозовите листа с каймата.
 - Подрежете сармите в съда на мултифункционалния уред за готвене (една до друга и на няколко реда един върху друг).
 - Налейте достатъчно вода в съда, за да покрие сармите и поставете отгоре пластмасовата кошничка за пара, за да ги държи под вода.
 - Изберете програмата **STEW (ЗАДУШАВАМ)** и време за готвене 30 мин. Натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 сек.
 - В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
- * Използвайте мерителната чаша на мултифункционалния уред за готвене.*

HR

PUREĆE SARMICE

SASTOJCI:	
Mljevena puretina	500 g
Zlatna riža	700 g (5 mjernih posuda**)
Veći luk	2 komada (150 g)
Lišće vinove loze (svježe ili marinirano)	300 g
Sol, papar	po ukusu
Voda	1,2 l (za rižu) i 1 – 1,5 l (za sarmice)

- PRIPREMA:**
- Stavite rižu u posudu Multicookera i dolijte 1,2 l vode.
 - Zatvorite poklopac i odaberite program **RICE**.
 - U međuvremenu narežite luk. Kad je riža skuhana, mljevenom mesu dodajte narezani luk, začine, sol i papar i dobro promiješajte.
 - Pažljivo meso umotajte u lišće vinove loze.
 - Sarmice stavite u posudu Multicookera (jednu kraj druge te u slojevima jednu na drugu).
 - Nalijte dovoljno vode u posudu i poklopite (jednu kraj druge te u slojevima jednu na drugu).
 - Odaberite program **STEW**, a tipkom **COOKING TIME** vrijeme kuhanja postavite na 30 minuta. Držite tipku **START/STOP** pritisnutu 3 sekunde.
 - Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

** Upotrijebite mjernu posudu koju ste dobili uz Multicooker.*

PL

GOŁĄBKİ Z INDYKIEM

SKŁADNIKI:	
Mielone mięso z piersi indyka	500 g
Złoty ryż	700 g (5 miarek**)
Duże cebule	2 szt. (150 g)
Liście winorośli (świeże lub marynowane)	300 g
Sól, pieprz	do smaku
Woda	1,2 l (do gotowania ryżu) i 1–1,5 l (do gotowania gołąbków)

- PRZYGOTOWANIE:**
- Ryż wysypać do naczynia umieszczanego w komorze naczynia, następnie włączyć do niego 1,2 litra wody.
 - Zamknąć pokrywę i wybrać program **„RYŻ”**.
 - W międzyczasie posiekać cebulę. Kiedy ryż się już ugotuje, dodać go wraz z posiekaną cebulą, przyprawami, solą i pieprzem do mielonego mięsa i dobrze wymieszać wszystkie składniki.
 - Ostrożnie zawinąć mielone mięso w liście winorośli.
 - Umieścić gołąbki w naczyniu urządzenia (układając je jeden obok drugiego warstwami).
 - Do miski włączyć tyle wody, aby zakryła ona gołąbki, na gorze umieścić plastikowy koszyk do gotowania na parze, tak aby gołąbki były cały czas zanurzone w wodzie.
 - Wybrać program **„DUSZENIE”**, ustawić czas gotowania na 30 minut. Naciśnąć przycisk **START/STOP** i przytrzymać go przez 3 sekundy.
 - Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- * Użyć miarki dołączonej do urządzenia.*

LV

TĪTARA GAĻAS TĪTENĪ

SASTĀVDAĻAS:	
Malta tītara krūtiņa	500 g
Zelta rīsi	700 g (5 mērglāzes*)
Lielī sīpoli	2 gab. (150 g)
Vīnogu lapas (svaigas vai marinētas)	300 g
Sāls, pipari	pēc garšas
Ūdens	1,2 l (rīsiem) un 1-1,5 l (dolgām)

- GATAVOŠANA:**
- Ieberiet rīsus multivāres katlā, pēc tam ielejiet 1,2 l ūdens.
 - Aizveriet vāku un izvēlieties **“RICE”** programmu.
 - Tīkmēr sakāpājiēt sīpolus. Kad rīsi ir gatavi, pievienojiet gaiši sakāpātos sīpolus, garšvielas, sāli un piparus un labi samaisiet.
 - Uzmanīgi ietiniet malto gaiļu vīnogu lapās.
 - Ielieciet tītenus multivāres katlā (cieši blakus un kārtām).
 - Ielejiet katlā tik daudz ūdens, lai nosegtu tītenus un pārlieciet pāri plastmasas tvaicējamo sietu, tādējādi tie paliks zem ūdens.
 - Izvēlieties **“STEW”** programmu, piespiediet **“COOKING TIME”** un izvēlieties gatavošanas ilgumu 30 minūtes. 3 sekundes turiet piespiestu **“START/STOP”** taustiņu.
 - Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
- * Izmantojiet multivāres katla mērglāzi.*

LT

KALAKUTIENOS SUK TINUKAI

INGREDIENTAI:	
500 g smulkintos kalakutienos krūtinėlės	
700 g (5 matavimo indeliai**) plikytų ryžių	
2 vnt. (150 g) didelių svogūnų	
300 g vynuogių lapų (šviežių arba marinuotų)	
Druskos, pipirų pagal skonį	
1.2 l (ryžiams) ir 1–1.5 l (suktinukams) vandens	

- PARUOŠIMO BŪDAS:**
- Sudėkite ryžius į multicooker puodą ir užpilkite juos 1.2 l vandens.
 - Uždarykite dangtį ir pasirinkite **“RICE”** programą.
 - Tuo metu, kol ryžiai verdami supjaustykite svogūnus. Kai ryžiai išvirus, sudėkite susmulkintus svogūnus, prieskonius, druską, pipirus, smulintą mėsą ir viską gerai išmaišykite.
 - Atsargiai suvyniokite maltą mėsą į vynuogių lapus.
 - Atsargiai sudėkite paruoštus suktinukus į multicooker garinimo krepšį (greta vienas kito ir sluoksniais per vienas kitą).
 - Iplikite pakankamai vandens, kad mėsos suktinukus apsemtų ir sudėtus suktinukus panardinkite į vandenį.
 - Pasirinkite **“STEW”** programą, nustatykite 30 min virimo laiką. Paspaudę palaikykite 3 s. **START/STOP** mygtuką.
 - Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
- * Naudokite multicooper matavimo indelius*



EN

HONEY CHICKEN

INGREDIENTS:

Chicken thighs	8 pcs.
Honey	50 g
Soy sauce	100 ml
Mustard	1 tbsps
Juice of half a lemon	
Salt, pepper, spices	to taste

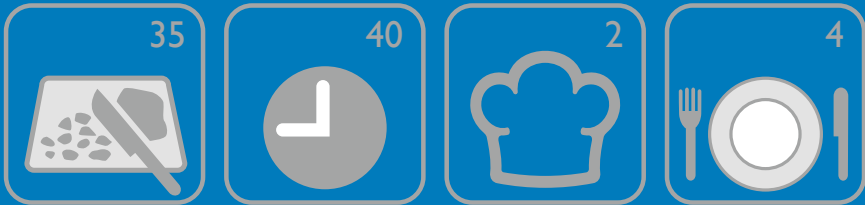
PREPARATION:

1. Make the sauce: mix the honey, mustard, soy sauce, juice of half a lemon, salt, and pepper. Marinate the chicken thighs in the sauce and leave in the fridge for 30 minutes.
2. 30 minutes later, place the thighs and the sauce in the multicooker pot.
3. Press **STAGE COOKING** for 3 seconds. For stage 1, select "**COOKING TIME**" to 30 min. and "**TEMP**" to 90°C. Press **STAGE COOKING** again for stage 2 and select cooking time of 10 min and temp. of 150°C, then press **START/STOP** for 3 seconds.
4. There is no need to close the lid of the multicooker. Fry the chicken thighs, turning them periodically.
5. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.

TIPS AND TRICKS:

- You can add half a teaspoon of cinnamon, ginger, garlic, chili pepper and Tabasco, for a spicy kick.

HONEY CHICKEN



RO

PUI ÎN SOS DE MIERE

INGREDIENTE:

Pulpe de pui	8 buc.
Miere	50 g
Sos de soia	100 ml
Mustar	1 linguriță
Suc din jumătate de lămâie	
Sare, piper, mirodenii	după gust

PREPARARE:

1. Preparați sosul: amestecați mierea, muștarul, sosul de soia, sucul din jumătate de lămâie, sarea și piperul. În sosul obținut marinați pulpele de pui și așezați la frigider pentru 30 de minute
2. După 30 de minute așezați pulpele împreună cu sosul în vasul aparatului multicooker.
3. Apăsati **STAGE COOKING** pentru 3 sec. pentru etapa 1, setați "**COOKING TIME**" la 30 min. și "**TEMP**" la 90°C. Apăsati iar **STAGE COOKING** pentru etapa 2, setați "**COOKING TIME**" la 10min și "**TEMP**" la 150°C, apoi apăsați **START/STOP** pentru 3 sec.
4. Nu închideți capacul multicookerului. Prăjiți pulpele, întoarceți-le periodic.
5. La sfârșitul programului aparatul intră în funcția "**KEEP WARM**"; deconectați de la sursa de curent.

SFATURI:

- Puteți adăuga scorțișoară, usturoi, boia iute și sos Tabasco pentru un gust picant.

BG

ПИЛЕШКО С МЕД

ПРОДУКТИ:

Пилешки бутчета	8 бр.
Мед	50 г
Соев сос	100 мл
Горчица	1 супена лъжица
Сок от половин лимон	
Сол, пипер, подправки	на вкус

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Пригответе соса – смесете меда, горчицата, соевия сос, сока от половината лимон, сол и пипер. Мариновайте бутчетата в соса за 30 мин в хладилника.
2. След 30 мин подредете бутчетата в съда на мултифункционалния уред за готвене и залейте със соса.
3. Натиснете **STAGE COOKING (МНОГОСТЕПЕННО ГОТВЕНЕ)** за 3 сек за първа степен, изберете **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** от 30 мин и **TEMP (ТЕМПЕРАТУРА)** 90°C. Натиснете **STAGE COOKING (МНОГОСТЕПЕННО ГОТВЕНЕ)** за втора степен и изберете време за готвене от 10 минути на температура от 150°C, а след това натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди.
4. Няма нужда да затваряте капака на мултифункционалния уред за готвене. Пържете пилешките бутчета, като ги обръщате периодично.
5. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:

- За повече пикантност можете да добавите половин чаена лъжичка канела, джинджифи, лют пипер и сос „Табаско“.

HR

MEDENA PILETINA

SASTOJCI:

Pileći bataci sa zabatkom	8 komada
Med	50 g
Sojin umak	100 ml
Senf	1 žlica
Sok pola limuna	
Sol, papar, začini	po ukusu

PRIPREMA:

1. Napravite umak: pomiješajte med, senf, umak od soje, sok pola limuna, sol i papar. Marinirajte pileće batakе sa zabatkom u umaku i ostavite u hladnjaku 30 minuta.
2. Nakon pola sata stavite batakе i umak u posudu Multicookera.
3. Držite tipku **STAGE COOKING** pritisnuto 3 sekunde za 1. fazu kuhanja, vrijeme kuhanja tipkom **COOKING TIME** namjestite na 30 minuta, a temperaturu tipkom **TEMP** postavite na 90°C. Ponovno pritisnite **STAGE COOKING** za 2. fazu pa postavite vrijeme kuhanja na 10 minuta, a temperaturu na 150°C. Na kraju držite tipku **START/STOP** pritisnuto 3 sekunde.
4. Nema potrebe za zatvaranjem poklopca. Ispecite piletinu povremeno je okrećući.
5. Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

SAVJETI I TRIKOVI:

- Možete dodati pola žličice cimeta, dumbira, češnjaka, čili papričice i umaka Tabasco za pikantniji okus.

PL

KURCZAK W MIODZIE

SKŁADNIKI:

Udka kurczaka	8 szt.
Miód	50 g
Sos sojowy	100 ml
Muszarda	1 łyżka
Sok z połowy cytryny	
Sól, pieprz, przyprawy	do smaku

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować sos: wymieszać miód, musztardę, sos sojowy, sok z połowy cytryny, sól i pieprz. W sosie zamarynować udka i wstawić je do lodówki na 30 minut.
2. Po upływie 30 minut udka wraz z sosem ułożyć w naczyniu umieszczonym w komorze urządzenia.
3. Naciśnąć przycisk **GOTOWANIE STOPNIOWE**, przytrzymując go przez 3 sekundy, tak aby ustawić stopień 1, ustawić „**CZAS GOTOWANIA**” na 30 min., a „**TEMP**” na 90°C. Ponownie naciśnąć przycisk **GOTOWANIE STOPNIOWE**, ustawić stopień 2 i wybrać czas gotowania 10 min i temperaturę 150°C, następnie naciśnąć przycisk **START/STOP** i przytrzymać go przez 3 sekundy.
4. Nie trzeba zamykać pokrywę urządzenia. Smażyć udka kurczaka, obracając je co jakiś czas.
5. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

RADY I PODPOWIEDZI:

- Aby danie miało bardziej wyrazisty smak, do sosu można dodać łyżeczkę cynamonu, imbir, czosnek, papryczkę chili i sos Tabasco.

LV

CĀĻIS MEDŪ

SASTĀVDAĻAS:

Cāļa šķiņķiši	8 gab.
Medus	50 g
Sojas mērce	100 ml
Sinepes	1 ēdamkarote
1/2 citrona sula	
Sāls, pipari, garšvielas	pēc garšas

GATAVOŠANA:

1. Pagaminkiet mērci: sajauciet medu, sinepes, sojas mērci, 1/2 citrona sulu, sāli un piparus. Ievietojiet cāļa šķiņķišus mērcē un ielieciet ledusskapī 30 minūtes marinēties.
2. Pēc 30 minūtēm šķiņķišus un mērci pārlejiet multivāres katlā.
3. Gatavošanas pirmajam posmam piespiediet "**STAGE COOKING**" taustiņu, tad aktivizējiet "**COOKING TIME**" un izvēlieties gatavošanas ilgumu 30 minūtes, bet temperatūru ar "**TEMP**" taustiņu iestatiet uz 90 °C. Vēlreiz piespiediet "**STAGE COOKING**" taustiņu, lai iestatītu gatavošanas otrā posma uzstādījumus, izvēloties gatavošanas ilgumu 10 minūtes un temperatūru 150 °C, pēc tam piespiediet un 3 sekundes turiet piespiestu **START/STOP** taustiņu.
4. Multivāres katla vāks nav jāaizver. Cepiet vistas šķiņķišus, ik pa laikam tos apgrozot.
5. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

IETEIKUMI:

- Jūs galite jđėti pusę šaukštelio cinamono, imbiero, česnako, čili pipiro ir Tabasco padažo jei norite aštresnio padažo.

LT

VIŠTIENA MEDUJE

INGREDIENTAI:

8 vnt. Vištienos šlaunelių
50 g medaus
100 ml sojos padažo
1 šaukštą garstyčių
Pusės citrinos sulčių
Druskos, pipirų, kitų prieskonių pagal skonį

PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Pagaminkite padažą: sumaišykite medų, garstyčias, sojos padažą, citrinos sultis, druską ir pipirus. Marinuokite vištienos šlaunelias juo ir palikite šaldytuve 30 min.
2. Po 30 minučių, pamarinuotas vištienos šlauneles sudėkite į multicooker puodą.
3. Paspauskite **STAGE COOKING** mygtuką 3 sekundes pirmam etapui ir pasirinkite **COOKING TIME** 30 min. Ir nustatykite **TEMP 90°C** temperatūrą. Paspauskite vėl **STAGE COOKING** mygtuką antram etapui ir parinkite 10 min virimą, o temp. 150°C, tada paspauskite **START/STOP** mygtuką ir palaikykite 3 s.
4. Nėra būtinybės uždaryti multicooker dangčio. Kepkite vištienos šlauneles periodiškai jas vartant.
5. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

PATARIMAI IR GUDRYBĖS:

- Jūs galite jđėti pusę šaukštelio cinamono, imbiero, česnako, čili pipiro ir Tabasco padažo jei norite aštresnio padažo.



EN

DUCK BREAST IN HONEY AND ORANGE SAUCE

INGREDIENTS:

Filleted duck breast	800 g
Honey	200 g
Medium-sized oranges for juice	4 pcs. (300-400 g)
Garlic	20 g
Fresh thyme	4 sprigs (20 g)
Salt, pepper	to taste

PREPARATION:

1. Make superficial cuts on the meat, season with salt and pepper and place skind down in pot.
2. Press **STAGE COOKING** for 3 seconds for stage1, select "**COOKING TIME**" to 10 min. and "**TEMP**" to 150°C. Press **STAGE COOKING** again for stage 2 and select cooking time of 5 min and temp. of 160°C. For the third step, press **STAGE COOKING** again, set the cooking time to 25 minutes and the temperature to 160°C. Then press **START/STOP** for 3 seconds. The "1" indicator will flash on the display.
3. There is no need to close the lid of the multicooker. Turn the fillet every three minutes.
4. When second stage starts (you hear a beep), close the lid.
5. For third stage, squeeze the juice of the oranges. Mix juice with honey, crush the garlic, add the thyme and put in the pot. Close the lid.
6. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.

TIPS AND TRICKS:

- If you like soy sauce, marinate the duck beforehand in soy sauce for one hour.

DUCK BREAST IN HONEY AND ORANGE SAUCE



RO

PIEPT DE RAȚĂ ÎN SOS DE MIERE ȘI PORTOCALE

INGREDIENTE:

File piept de rață	800 g
Miere	200 g
Portocale	4 buc. (300-400 g)
Usturoi	20 g
Cimbru proaspăt	4 crenguțe (20 g)
Sare, piper	după gust

PREPARARE:

1. Crestați carnea, asezonați cu sare și piper și cu pielea în jos în vasul aparatului.
2. Apăsati **STAGE COOKING** pentru 3 sec. pentru etapa 1, setați "**COOKING TIME**" la 10 min. și "**TEMP**" la 150°C. Apăsati iar **STAGE COOKING** pentru etapa 2, setați "**COOKING TIME**" la 5 min și "**TEMP**" la 160°C. Pentru etapa 3, apăsați iar **STAGE COOKING**, apoi setați timpul la 25min și **TEMP**" la 160°C apoi apăsați **START/STOP** pentru 3 sec. Aparatul începe apoi prima etapă.
3. Nu închideți capacul aparatului. Întoarceți fileul la fiecare 3 minute.
4. Când începe a 2a etapă, închideți capacul aparatului.
5. Pentru a 3a etapă, stoarceți suc din portocale, apoi adăugați mierea, usturoiul pisat și cimbrul în oală. Închideți capacul.
6. La sfârșitul programului aparatul intră în funcția "**KEEP WARM**"; deconectați de la sursa de curent.

SFATURI:

- Dacă vă place sosul de soia, marinați carnea înainte pentru o oră.

BG

ПАТЕШКИ ГЪРДИ В МЕД И ПОРТОКАЛОВ СОС

ПРОДУКТИ:

Обезкостени патешки гърди	800 г
Мед	200 г
Средно големи портокали за соса	4 бр. (300-400 г)
Чесън	20 г
Прясна мащерка	4 стръка (20 г)
Сол, пипер	на вкус

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Направете повърхностни разрези в месото, посолете със сол и пипер и подредете в съда с кожата надолу.
2. Натиснете **STAGE COOKING** (МНОГОСТЕПЕННО ГОТВЕНЕ) за 3 сек за първа степен, изберете **COOKING TIME** (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ) 10 мин и **TEMP** (ТЕМПЕРАТУРА) 150°C. Натиснете **STAGE COOKING** (МНОГОСТЕПЕННО ГОТВЕНЕ) отново за втора степен и изберете време за готвене 5 мин и температура 160°C. Натиснете **STAGE COOKING** (МНОГОСТЕПЕННО ГОТВЕНЕ) отново за третата степен, изберете време за готвене 25 мин и температура 160°C. След това натиснете **START/STOP** (СТАРТ/СТОП) за 3 сек. На дисплея ще светне индикаторът „1“.
3. Няма нужда да затваряте капака на мултифункционалния уред за готвене. Обръщайте месото на всеки три минути.
4. Когато започне втората степен (ще чуете звуков сигнал), затворете капака.
5. За третата степен изстискайте сока на портокалите. Смесете го с меда, пасирания чесън, мащерката и го изсипете в съда. Затворете капака.
6. В края на програмата уредаът преминава към **KEEP WARM** (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА); изключете уреда от мрежата.

ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:

- Ако обичате соев сос, мариновайте патешкото предварително в соев сос за един час.

HR

PAČJA PRSA U UMAKU OD MEDA I NARANČE

SASTOJCI:

Filetirana pačja prsa	800 g
Med	200 g
Naranče srednje veličine za sok	4 komada (300 – 400 g)
Cešnjak	20 g
Svježi timijan	4 grančice (20 g)
Sol, papar	po ukusu

PRIPREMA:

1. Plitko zarezite meso, začinite solju i paprom pa položite u posudu tako da je strana s kožicom okrenuta prema dnu.
2. Držite tipku **STAGE COOKING** pritisnutu 3 sekunde za 1. fazu kuhanja, vrijeme kuhanja tipkom **COOKING TIME** namjestite na 10 minuta, a temperaturu tipkom **TEMP** postavite na 150°C. Ponovno pritisnite **STAGE COOKING** za 2. fazu pa postavite vrijeme kuhanja na 25 minuta, a temperaturu na 160°C. Na kraju držite tipku **START/STOP** pritisnutu 3 sekunde. Na zaslonu će zasvijetliti oznaka 1.
3. Nema potrebe za zatvaranjem poklopca posude Multicookera. Okrećite meso svake tri minute.
4. Kad započne druga faza kuhanja (čut ćete zvučni signal), zatvorite poklopac.
5. Za treću fazu kuhanja iscijedite naranče. Pomiješajte s medom, dodajte istisnuti češnjak i timijan i dodajte u posudu. Zatvorite poklopac.
6. Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uredaj iz struje.

SAVJETI I TRIKOVI:

- Volite li sojin umak, pačetinu u njemu marinirajte jedan sat.

PL

PIERŚ Z KACZKI W SOSIE MIODOWO-POMARAŃCZOWYM

SKŁADNIKI:

Filet z piersi kaczki	800 g
Miód	200 g
Średniej wielkości pomarańcze	4 szt. (300-400 g)
Kioplaks	20 g
Czosnek	4 gałązki (20 g)
Świeży tymianek	do smaku
Sól, pieprz	

PRZYGOTOWANIE:

1. Mięso płytko ponacinać, przyprawić solą i pieprzem, ułożyć w naczyniu skórá do dołu.
2. Naciśnąć przycisk **GOTOWANIE STOPNIOWE**, przytrzymując go przez 3 sekundy, tak aby ustawić stopień 1, ustawić „**CZAS GOTOWANIA**” na 10 minut, a „**TEMP**” na 150°C. Ponownie naciśnąć przycisk **GOTOWANIE STOPNIOWE**, aby ustawić stopień 2 i wybrać czas gotowania 5 minut oraz temperaturę 160°C. Aby ustawić stopień 3, ponownie naciśnąć przycisk **GOTOWANIE STOPNIOWE**, wybrać czas gotowania 25 minut i temperaturę 160°C. Następnie naciśnąć przycisk **START/STOP** i przytrzymać go przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się migająca cyfra „1”.
3. Nie trzeba zamykać pokrywy urządzenia. Co trzy minuty odwracać filet z piersi.
4. Kiedy rozpocznie się drugi etap gotowania (będzie słychać sygnał), zamknąć pokrywę.
5. Przed rozpoczęciem trzeciego etapu wycisnąć sok z pomarańczy. Wymieszać sok z miodem, rozgniecionym czosnkiem, dodać tymianek i wszystkie składniki umieścić w naczyniu. Zamknąć pokrywę.
6. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

RADY I PODPOWIEDZI:

- Przed przystąpieniem do przygotowania dania, pierś z kaczki można też zamarynować na godzinę w sosie sojowym według własnych preferencji smakowych.

LV

PĪLES KRŪTIŅA MEDŪ UN APELSIŅU SULĀ

SASTĀVDAĻAS:

Pīles krūtiņa bez kaula	800 g
Mēdus	200 g
Apelsīni sulai	4 gab. (300-400 g)
Kīpoloks	20 g
Timiāns	20 g
Sāls, pipari	pēc garšas

GATAVOŠANA:

1. No vīrsupes iegrieziet gaļu, apkaisiet ar sāli un pipariem un ievietojiet katlā ar ādu uz leju.
2. Gatavošanas pirmajam posmam piespiediet "**STAGE COOKING**" taustiņu, tad aktivizējiet "**COOKING TIME**" un izvēlieties gatavošanas ilgumu 10 minūtes, bet temperatūru ar "**TEMP**" noregulējiet uz 150 °C. Vēlreiz piespiediet "**STAGE COOKING**" taustiņu, lai iestatītu gatavošanas otro posmu, izvēlieties gatavošanas ilgumu 5 minūtes un temperatūru 160 °C. Trešā posma noregulēšanai vēlreiz piespiediet "**STAGE COOKING**" taustiņu, izvēlieties gatavošanas ilgumu 25 minūtes un temperatūru 160 °C. Pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu "**START/STOP**" taustiņu. Displejā mirgos indikators "1", kas apzīmē pirmā posma uzsākšanu.
3. Multivāres katla vāks nav jāaizver. Ik pēc trīs minūtēm apgrieziet filejas.
4. Kad sākas otrais posms (atskan signāls un displejā sāks mirgot indikators "2"), aizveriet vāku.
5. Trešajam posmam nepieciešams sagatavot svaigi spiestu apelsīnu sulu. Samaisiet sulu ar medu, sasmalciniet kīpolku, pievienojiet timiānu un ielejiet katlā. Aizveriet vāku.
6. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

IETEIKUMI:

- Ja jums garšo sojas mērce, pirms gatavošanas stundu marinējiet pīles krūtiņu sojas mērcē.

LT

ANTIENOS KRŪTINĖLĖ MEDAUS IR APELSINŲ PADAŽE

INGREDIENTAI:

800 g antienos krūtinėlės filės
200 g medaus
4 vnt. (300-400 g) vidutinio dydžio apelsinų sulčių
20 g česnako
4 šakelias (20 g) šviežių čiobrelių
Druskos, pipirų pagal skonį

PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Supjaustyke mėsą, pabarstykite druska ir pipiru ir sudėkite į puodą.
2. Paspauskite **STAGE COOKING** mygtuką 3 sekundes pirmam etapui, pasirinkinkite "**COOKING TIME**" ir nustatykite 10 min. ir "**TEMP**" 150°C. Vėl paspauskite **STAGE COOKING** antrajam etapui ir pasirinkite gaminimo laiką 5 min ir temp. 160°C. Trečiam etapui, paspauskite **STAGE COOKING** mygtuką vėl, nustatykite gaminimo laiką 25 minutėms ir 160°C temperatūrą. Tada nuspauskite **START/STOP** mygtuką ir palaikykite 3 s. "1" indikatorius mirksės ekrane.
3. Nėra būtinybės uždaryti multicooker puodo dangčio. Apverskite file kas tris minutes.
4. Kai startuos antras etapas (lūs išgirsite pypsėjimą) uždarykite dangtį.
5. Trečiam etapui, išspauskite apelsinų sultis. Sumaišykite sultis su medumi, sutrintu česnaku, sudėkite čiobrelius ir supilkite viską į puodą. Uždarykite dangtį.
6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai išjungs šilumos palaikymo funkciją **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjunkite iš elektros tinklo.

PATARIMAI IR GUDRYBĖS:

- Jei jums patinka sojos padažas, tai antieną marinuokite juo likus vieni valandai prieš virimą.

PHILIPS



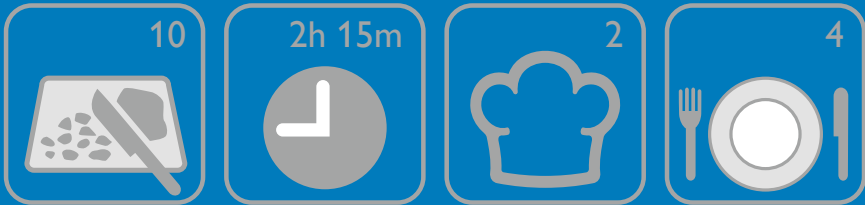
EN

BEEF WITH VEGETABLES

INGREDIENTS:	
Beef (rear upper thigh or ham)	800 g
Large onion	1 pc. (100 g)
Large carrots	1 pc. (150 g)
Large potatoes	1-2 pcs. (200-250 g)
Small celery root	1 pc. (300-500 g)
Horseradish (root)	100 g
Heavy cream	2 tbsp
Bay leaves	2 pcs.
Salt, black peppercorns to taste	
Water	1 l

- PREPARATION:**
1. Slice the carrots and onion, dice the celery in small cubes, cut the potatoes, add all the ingredients at the bottom of the pot, then place the cut of beef on top.
 2. Select **"FRYING"** program, with **"COOKING TIME"** of 15 minutes (default). Then press and hold the **"START/STOP"** button, and stir continuously the vegetables.
 3. When the cooking is finished, turn off the keep-warm function by pressing the **"WARM"** button.
 4. Add the water, salt, bay leaves, black peppercorns
 5. Close the lid, select the **"SLOW COOKING"** program, press **"COOKING TIME"** of 2 hours, then **"START/STOP"** button..
 6. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source 7.. Strain the broth and place the meat on a platter. Add salt and horseradish in the heavy cream. Pour the broth in a separate bowl, add in the carrot, celery, potatoes, and onion.

BEEF WITH VEGETABLES



RO

VITĂ CU LEGUME

INGREDIENTE:	
Carne de vită (pulpă)	800 g
Ceapă mare	1 pc. (100 g)
Cartofi mari	1 pc. (150 g)
Cartofi	1-2 pcs. (200-250 g)
Telină	1 pc. (300-500 g)
Rădăcină de hrean	100 g
Smântână	2 lingurițe
Foi de dafin	2 foi
Sare, piper negru boabe după gust	
Apă	1 l

- PREPARARE:**
1. Tocați ceapa fin, cartofii, morcovul și telina în bucăți mari, adăugați-le în oală împreună cu carnea de vită.
 2. Selectați programul **"FRY"**, setați **"COOKING TIME"** la 15 minutes (automatic). Apăsăți lung **"START/STOP"** și amestecați ingredientele.
 3. Când se termină programul, opriți funcția **KEEP WARM** prin apăsarea butonului **WARM**.
 4. Adăugați apa și condimentele.
 5. Inchideți capacul, selectați programul **"SLOW COOKING"**, setați **"COOKING TIME"** la 2 hours, apoi apăsați lung **"START/STOP"**.
 6. La sfârșitul programului aparatul intră în funcția **"KEEP WARM"**; deconectați de la sursa de curent.
 7. Așezați carnea pe o tavă și tăiați-o felii. Amestecați hreanul ras cu smântâna, sărați puțin și așezați în vasul pentru sos. Turnați amestecul într-un vas separat, adăugați în acesta morcovul, țelina, cartofii și ceapa.

BG

ГОВЕЖДО СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ

ПРОДУКТИ:	
Говеждо (заден горен бут или шол)	800 g
Голяма глава лук	1 бр. (100 г)
Голям морков	1 бр. (150 г)
Едри картофи	1-2 бр. (200-250 г)
Малка глава целина	1 бр. (300-500 г)
Ряпа	100 г
Високомаслена сметана	2 супени лъжици
Дафинов лист	2 бр.
Сол, зърна черен пипер	на вкус
Вода	1 л

- НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:**
1. Нарезете морковите и лука на резени, целината на малки кубчета, нарежете картофите и изсипете всички продукти на дъното на съда, а отгоре сложете говеждото.
 2. Изберете програма **FRYING (ПЪРЖЕНЕ)** с **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** 15 мин (фабрично зададено). После натиснете бутона **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** и непрекъснато бъркайте зеленчуците.
 3. Когато готвенето приключи, изключете **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**, като натиснете бутона **WARM (ТОПЛО)**.
 4. Добавете водата, солта, дафиновия лист, зърната черен пипер.
 5. Затворете капка, изберете програмата **SLOW COOKING (БАВНО ГОТВЕНЕ)** и натиснете **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** на 2 часа, а после бутонът **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**.
 6. В края на програмата уредът преминава на **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
 7. Прецедете бульона и подредете месото в чиния. Добавете солта и ряпата във високомаслената сметана. Налейте бульона в друг съд, добавете морковите, целината, картофите и лука.

HR

GOVEDINA S POVRĆEM

SASTOJCI:	
Govedina (but ili goljenica)	800 g
Veći luk	1 komad (100 g)
Veća mrkva	1 komad (150 g)
Veći krumpir	1-2 komada (200 – 250 g)
Manji korijen celera	1 komad (300 – 500 g)
Hren (korijen)	100 g
Vrhnje	2 žlice
Lovor	2 lista
Sol, crni papar u zrnu po ukusu	
Voda	1 l

- PRIPREMA:**
1. Mrkvu i luk narežite na ploškice, a krumpir i celer na kockice. Sve sastojke stavite na dno posude pa na njih stavite govedinu.
 2. Odaberite program **FRYING** uz vrijeme kuhanja **(COOKING TIME)** od 15 minuta (zadano). Tipku **START/STOP** držite pritisnuto. Stalno miješajte povrće.
 3. Kad završite s kuhanjem, isključite funkciju održavanja topline pritiskom tipke **WARM**.
 4. Dodajte vodu, sol, lovor i papar u zrnu.
 5. Zatvorite poklopac, odaberite program **SLOW COOKING**, pritiskom tipke **COOKING TIME** postavite vrijeme kuhanja na 2 sata pa pritisnite tipku **START/STOP**.
 6. Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
 7. Procijedite temeljac i meso stavite na pladanj. Vrhnju dodajte sol i hren. Ulijte temeljac u zasebnu posudu, dodajte mrkvu, celer, krumpir i luk.

PL

WOŁOWINA Z WARZYWAMI

SKŁADNIKI:	
Mięso wołowe (udziec lub szynka)	800 g
Duża cebula	1 szt. (100 g)
Duża marchew	1 szt. (150 g)
Duże ziemniaki	1-2 szt. (200-250 g)
Mały seler korzeniowy	1 szt. (300-500 g)
Chrzan (korzeń)	100 g
Tłusta śmietana kremówka	2 łyżki
Liście laurowe	2 szt.
Sól, ziarna czarnego pieprzu do smaku	
Woda	1 l

- PRZYGOTOWANIE:**
1. Marchew i cebulę pokroić w plastery, seler pokroić w drobną kostkę, pokroić ziemniaki, wszystkie składniki umieścić na dnie naczynia, a na nich umieścić pokrojoną wołowinę.
 2. Wybrać program **„SMAŻENIE”** z **„CZASEM GOTOWANIA”** 15 minut (ustawienie domyślne). Następnie nacisnąć i przytrzymać przycisk **„START/STOP”** i regularnie mieszać warzywa.
 3. Kiedy gotowanie się zakończy, wyłączyć funkcję utrzymywania ciepła, naciskając przycisk **„CIEPŁO”**.
 4. Dodać wodę, sól, liście laurowe, ziarna czarnego pieprzu.
 5. Zamknąć pokrywę, wybrać program **„WOLNE GOTOWANIE”**, nacisnąć przycisk **„CZAS GOTOWANIA”**, ustawiając czas 2 godzin, następnie nacisnąć przycisk **„START/STOP”**.
 6. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania. 7. Odcedzić bulion, a mięso wyłożyć na półmisek. Do śmietany dodać sól i chrzan. Bulion przelać do miski, dodać marchew, seler, ziemniaki i cebulę.

LV

LIELLOPA GAĻA AR DĀRŽENĪEM

SASTĀVDAĻAS:	
Liellops (ciska vai šķiņķis)	800 g
Liels sīpols	1 gab. (100 g)
Liels burkāns	1 gab. (150 g)
Lieli kartupeļi	1-2 gab. (200–250 g)
Neliela selerijas sakne	1 gab. (300–500 g)
Mārrutks (sakne)	100 g
Saldais krējums	2 ēdamkarotes
Lauru lapas	2 gab.
Sāls, melno piparu graudi pēc garšas	
Ūdens	1 l

- GATAVOŠANA:**
1. Sagrieziet burkānu un sīpolu šķēlītēs, seleriju nelielos kubiņos, sagrieziet kartupeļus, ievietojiet katlā visas sastāvdaļas un uzlieciet uz tiem gaļas gabalu.
 2. Izvēlieties **"FRY"** programmu ar gatavošanas ilgumu 15 minūtes (pēc noklusējuma). Pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu **START/STOP** taustiņu. Turpiniet apmaišīt dārzeņus.
 3. Kad gatavošana ir pabeigta, izslēdziet siltuma uzturēšanas funkciju, piespiežot **"WARM"** taustiņu.
 4. Pievienojiet ūdeni, sāli, lauru lapas, melno piparu graudus.
 5. Aizveriet vāku, izvēlieties **"SLOW COOKING"** programmu, piespiediet **"COOKING TIME"** un izvēlieties gatavošanas ilgumu 2 stundas, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu **START/STOP** taustiņu.
 6. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
 7. Nokāšiet buljonu un pārlieciet gaļu uz paplātes. Krējumam pievienojiet sāli un mārrutkus. Ielejiet buljonu atsevišķā traukā, pievienojiet burkānu, seleriju, kartupeļus un sīpolus.

LT

JAUTIENA SU DARŽOVĖMIS

INGREDIENTAI:	
800 g jautienos (kumpio)	
1 vnt. (100 g) didelės svogūnas	
1 vnt. (150 g) didelė morka	
1-2 vnt. (200-250 g) didelių bulvių	
1 vnt. (300-500 g) mažo saliero šaknies	
100 g krienuų	
2 šaukštus grietinės	
2 vnt. Lauro lapų	
Druskos, juodųjų pipirų pagal skonį	
1 l vandens	

- PARUOŠIMO BŪDAS:**
1. Supjaustykite morkas, svogūną, salierą, bulves, sudėkite visus ingredientus į puodo dugną, tada sudėkite supjaustytą jautieną.
 2. Pasirinkite **"FRYING"** programą, su **"COOKING TIME"** 15 minučių nustatymu (numatyta). Tada paspauskite **"START/STOP"** mygtuką ir nuolatos maošykite daržoves.
 3. Kai baigs gaminti išjungti šilumos palaikymo funkciją paspaudus **"WARM"** mygtuką.
 4. Sudėkite druską, pipirus, lauro lapus
 5. Uždarykite dangtį, pasirinkite **"SLOW COOKING"** programą, paspauskite **"COOKING TIME"** funkciją 2 val., ir **"START/STOP"** mygtuką.
 6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
 7. Išimkite mėsą ir sudėkite į lėkštę. Įdėkite druskos, krienuų ir grietinės. Supilkite sultinį į atskirą indą, šalia mėsos sudėkite morkas, salierus, bulves ir svogūnus.

PHILIPS



RO

CÂRNAȚI ROUGAIL

INGREDIENTE:

Cârnați Toulouse	4 pcs. (500 g)
Ceapă	1 buc
Usturoi	2 căței
Ghimbir	1 buc (1,5 cm)
Sofran	după gust
Boia de ardei iute	3 vârfuri
Pastă de tomate	1 cutie (400 g)
Water	1/3măsură *
Ulei	1 lingură
Pătrunjel	5 frunze
Sare și piper măcinat	după gust

PREPARARE:

- Curățați și tocați fin usturoiul, ceapa și ghimbirul.Țăiați cărnații în bucăți mici.
- Puneți ulei în oală, selectați funcția **"FRY"** apoi setați **"COOKING TIME"** la 9 minutes, apoi apăsați lung **"START/STOP"**.
- Când mai sunt 7 min., adăugați cărnații și prăjiți pentru 3 min, amestecând ocazional.
- Scoateți carnații.
- Adăugați ceapa, usturoiul, ghimbirul,sare și amestecați pentru 1 min.
- Adăugați condimentele si mai amestecați pentru 30sec.
- Adăugați apa și mai gatiți pentru 2 min.
- La final, adăugați sosul de tomate.
- Selectați **"SLOW COOKING"**, setați **"COOKING TIME"** la 30 min.,apoi apăsați lung **"START/STOP"** și închideți capacul.
- La sfârșitul programului aparatul intră în funcția **"KEEP WARM"**; deconectați de la sursa de curent
- Serviti garnisit cu pătrunjel tocat.

* Folosiți paharul de măsurat al Multicookerului.

BG

ЗАДУШЕНИ НАДЕНИЦИ СЪС СОС ПО КРЕОЛСКИ

ПРОДУКТИ:

Тулузска наденица	4 бр. (500 г)	Пасирани домати	1 кутия (400 г)
Лук	1 бр.	Вода	1/3 мерителна чаша*
Чесън	2 скилидки	Олио	1 супена лъжица
Джинджирил	1 парче (1,5 cm)	Магданоз	обикновен 5 стръка
Кукурма	1 чаена лъжичка	Сол	и прясно смлян пипер на вкус
Лют пипер	3 щипки		

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Обелете и накъсайте на ситно чесъна, лука и джинджирила и нарежете надениците на парчета по 3 см.
- Налейте олиото в съда, изберете функцията **FRYING (ПЪРЖЕНЕ)**, натиснете **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** на 9 минути, после натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**.
- Когато дисплеят покаже 7 минути, добавете парчетата наденица и пържете 3 минути, като разбърквате от време на време.
- Извадете надениците от съда.
- Добавете лука, чесъна, джинджирила, 3 щипки сол и пържете 1 минута, като разбърквате.
- Добавете подправките и пържете 30 секунди, като разбърквате непрекъснато.
- Добавете водата и гответе още 2 минути.
- Към края на програмата добавете пасираните домати.
- Изберете функцията **SLOW COOKING (БАВНО ГОТВЕНЕ)**, натиснете **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** и изберете 30 минути, после натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** и затворете капака.
- В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
- Добавете сол при необходимост и гарнирайте с накъпан магданоз

* Използвайте мерителната чаша на мултифункционалния уред за готвене.

HR

ROUGAIL S KOBASICAMA

SASTOJCI:

Tuluške kobasice	4 komada (500 g)
Luk	1 komad
Češnjak	2 režnja
Đumbir	1 komad (1,5 cm)
Kurkuma	1 žličica
Kajenski papar	3 prstohvata
Pire od rajčice	1 limenka (400 g)
Voda	1/3 mjerne posude*
Ulje	5 graničica
Graničice peršina	peršina ravnih listova
Sol i svježe mljeveni papar	po ukusu

PRIPREMA:

- Ogulite i narežite češnjak, luk i đumbir na tanke ploškice, a kobasice narežite na komade debljine 3 cm.
- U posudu nalijte ulje, odaberite program **FRY**, pritisnite tipku **COOKING TIME** i namjestite vrijeme kuhanja na 9 minuta pa pritisnite **START/STOP**.
- Kada se na zaslonu prikaže 7 minuta, dodajte kobasice i kuhajte 3 minute povremeno miješajući.
- Izvadite kobasice iz posude.
- Dodajte luk, češnjak, đumbir, 3 prstohvata soli i pržite 1 minutu.
- Dodajte začine i pržite 30 sekundi stalno miješajući.
- Dodajte vodu i kuhajte još 2 minute.
- Na kraju programa dodajte pire od rajčice.
- Odaberite program **SLOW COOKING**, pritisnom tipke **COOKING TIME** namjestite vrijeme kuhanja na 30 sekundi pa pritisnite **START/STOP** i zatvorite poklopac.
- Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
- Po potrebi dodajte malo soli i poslužite ukrašeno narezanim peršinom.

* Upotrijebite mjernu posudu koju ste dobili uz Multicooker.

EN

SAUSAGE ROUGAIL

INGREDIENTS:

Toulouse sausages	4 pcs. (500 g)	Tomato pulp	1 can (400 g)
Onion	1 pcs.	Water	1/3 measure*
Garlic	2 cloves	Oil	1 tablespoon
Ginger	1 piece (1.5 cm)	Parsley stems	5 flat-leaf
Turmeric	1 teaspoon of	Salt and freshly ground pepper	to taste
Cayenne pepper	3 pinches		

PREPARATION:

- Peel and thinly slice the garlic, onion and ginger, and cut the sausages into 3-cm pieces.
- Pour the oil in the pot, select select the **"FRY"** function, press **"COOKING TIME"**, select 9 minutes, then press **"START/STOP"**.
- When the display shows 7 minutes, add the pieces of sausage and cook for 3 minutes, stirring occasionally.
- Remove the sausages from the bowl.
- Add the onion, garlic, ginger, 3 pinches of salt, and stir-fry for 1 minute.
- Add the spices and stir-fry for 30 seconds, mixing continuously.
- Add the water and cook for another 2 minutes.
- At the end of the program, stir in the tomato pulp.
- Select the **"SLOW COOKING"** function, press **"COOKING TIME"**, select 30 minutes, then press **"START/STOP"** and close the lid.
- At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source
- Add a little salt, if needed, and serve garnished with chopped parsley.

* Use the multicooker measuring cup.

PL

ROUGAIL Z KIEŁBASY

SKŁADNIKI:

Kiełbaski tuluskie	4 szt. (500 g)
Cebula	1 szt.
Czosnek	2 ząbki
Imbir	1 kawałek (1,5 cm)
Kurkuma	1 łyżeczka
Pieprz kajeński	3 szczypty
Przecier pomidorowy	1 puszka (400 g)
Woda	1/3 miarki*
Olej	1 łyżka
Gałązki natki pietruszki	5 szt.
Sól i świeżo mielony pieprz	do smaku

PRZYGOTOWANIE:

- Czosnek, cebulę oraz imbir obrać i pokroić w cienkie plastery, kiełbaski pokroić na 3-cm kawałki.
- Do naczynia wlać olej, wybrać funkcję **„SMAŻENIE"**, nacisnąć przycisk **„CZAS GOTOWANIA"**, ustawić czas 9 minut, a następnie nacisnąć przycisk **„START/STOP"**.
- Kiedy wyświetlacz pokaże czas 7 minut, dodać pokrojone kiełbaski, gotować przez 3 minuty, mieszając co jakiś czas.
| Wyjąć kiełbaski z naczynia. | |
| Dodać cebulę, czosnek, imbir, 3 szczypty soli, smażyć ciągle mieszając przez 1 minutę. | |
| Dodać przyprawę i smażyć ciągle mieszając przez 30 sekund. | |
| Dołączyć wodę i gotować przez kolejne 2 minuty. | |
| Pod koniec programu gotowania dodać przecier pomidorowy. | |
| Wybrać funkcję **„WOLNE GOTOWANIE"**, nacisnąć przycisk **„CZAS GOTOWANIA"**, wybrać czas 30 minut, a następnie nacisnąć przycisk **„START/STOP"** i zamknąć pokrywę. | |
| Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania. | |
| W razie potrzeby danie doprawić solą i podawać posypane posiekaną natką pietruszki. | |

* Użyć miarki dołączonej do urządzenia.

LV

TULŪZAS DESIŅAS ASAJĀ MĒRCĒ

SASTĀVDAĻAS:

Tulūzas desiņas	4 gab. (500 g)
Sīpoli	1 gab.
Kiploks	2 daiviņas
Ingvers	1 gab.(1,5 cm)
Turmeriks	1 tējkarote
Kajēnas pipari	3 šķipsniņas
Tomātu biezenis	1 bundža (400 g)
Ūdens	1/3 mērglāzes*
Eļļa	1 ēdamkarote
Pētersīļu zariņi	5 gab.
Sāls un svaigi malti pipari	pēc garšas

GATAVOŠANA:

- Nomizojiet un sagrieziet plānās šķēlītēs sīpolu un ingveru; sagrieziet desiņas apmēram 3 cm gabaliņos.
- Ielejiet katlā eļļu, izvēlieties **"FRY"** funkciju, piespiediet **"COOKING TIME"** taustiņu un noregulējiet gatavošanas laiku uz 9 minūtēm, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu **"START/STOP"** taustiņu.
- Kad ekrānā redzamas 7 minūtes, pievienojiet desas gabaliņus un cepiet 3 minūtes, regulāri apmaisot.
- Izņemiet desiņas no trauka.
- Pievienojiet sīpolu, kiploku, ingveru, 3 šķipsniņas sāls un cepiet 1 minūti.
- Pievienojiet garšvielas un cepiet 30 sekundes, nepārtraukti maisot.
- Pievienojiet ūdeni un gatavojiet vēl 2 minūtes.
- Programmai beidzoties, iemaisiet tomātu biezeni.
- Izvēlieties **"SLOW COOKING"** funkciju, piespiediet **"COOKING TIME"** taustiņu, gatavošanas laiku noregulējot uz 30 minūtēm, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu **"START/STOP"** taustiņu un aizveriet vāku.
- Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
- Ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz sāls un garnējiet ar smalcinātiem pētersīļiem.

* Izmantojiet multivāres katla mērglāzi.

LT

ROUGAILLE DEŠRELĖS

INGREDIENTAI:

4 vnt. (500 g) tulūza dešrelių	400 g pomidorų minkštimo
1 vnt. svogūno	1/3 matavimo indų* vandens
2 skiltelių česnako	1 a. šaukšto aliejaus
1 gabalėlį (1,5 cm) imbiero	5 šakelių petražolių
1 a. šaukštelį ciberžolės	Druskos ir šviežiai maltų pipirų pagal skonį
Juodųjų pipirų	

PARUOŠIMO BŪDAS:

- Supjaustykite česnaką, svogūną ir imbierą. Supjaustykite dešrelės į 3 cm storio gabalėlius.
- Aliejų supilkite į puodą, pasirinkite **"FRY"** funkciją, paspauskite **"COOKING TIME"** mygtuką pasirenkant 9 minutes ir tada paspauskite **"START/STOP"** mygtuką.
- kai ekrane bus rodoma 7 minutės sudėkite dešrelės ir virkite apie 3 minutes, retkarčiais pamaisant.
- išimkite dešrelės.
- Sudėkite svogūną, česnaką, 3 žiupsnelius druskos ir kepkite vieną minutę.
- Sudėkite prieskonius ir kepkite dar 30 sekundžių, retkarčiais pamaisant.
- Supilkite vandenį ir virkite kitas likusias 2 minutes.
- Baigiantis programai sudėkite pomidorų minkštimus.
- Pasirinkite **"SLOW COOKING"** funkciją, paspauskite **"COOKING TIME"** mygtuką ir pasirinkite 30 minučių, tada paspauskite **"START/STOP"** mygtuką ir uždarykite dangtį.
- Kai programa pasibaigs, įrenginys automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
- Įdėkite šiek tiek druskos jei reikia ir patiekite su petražolėmis.

* Naudokite multicooker matavimo indelius

PHILIPS



RO

PIFTIE

INGREDIENTE:	
Carne de vită cu os	1,3 kg
Morcov de dimensiune medie	1 buc. (75 g)
Ceapă de dimensiune medie	1 buc. (75 g)
Piper boabe	10 buc.
Sare	după gust
Usturoi	1 cățel
Apă	2,5 l

- PREPARARE:**
- Spălați foarte bine carnea. Fără să o tăiați, așezați-o întreagă în vasul aparatului multicooker.
 - Adăugați apă până la semnul de sus al vasului, închideți capacul și alegeți programul „**MEAT JELLY**”.
 - Atingeți butonul „**START/STOP**”, ținându-l apăsat timp de 3 secunde. Multicookerul va începe să gătească automat. În momentul în care lichidul va începe să fiarbă, va începe numărătoarea timpului setat de preparare..
 - Cu o oră înainte de sfârșitul programului de preparare, deschideți capacul și așezați un morcov și o ceapă întregi, și sarea, piperul și foile de dafin.
 - La finalizarea programului, deconectați aparatul din priză, scoateți carnea și tăiați-o mărunț. Strecurați lichidul.
 - Scoateți carnea și mărunțiți-o. Strecurați lichidul.
 - Așezați carnea în oala. Adăugați usturoiul mărunțit și verdeața.
 - Răciți și puneți la frigider până se încheagă pe deplin.

SFATURI:

- Pentru o închegare bună a piftiei utilizați cât mai multe oase, picioarele de porc și ghearele de găină (nu pulpele!), urechile de porc, gâturile de găină

BG

ЖЕЛИРАНО МЕСО

ПРОДУКТИ:	
Говеждо с кост	1,3 кг
Средно голям морков	1 бр. (75 г)
Средно голяма глава лук	1 бр. (75 г)
Зърна пипер	10 бр.
Сол	на вкус
Чесън	1 скилидка
Вода	2,5 л

- НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:**
- Измийте хубаво месото. Не го нарязвайте, сложете го както си е в съда на мултифункционалния уред за готвене.
 - Напълнете съда с вода до отбелязаното ниво, затворете капака и изберете програма **MEAT JELLY (ЖЕЛИРАНО МЕСО)**
 - Натиснете и задръжте бутон **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди. Мултифункционалният уред за готвене автоматично се превключва на готвене. Отчитането на времето за готвене започва след завиране на водата.
 - Един час преди края на програмата отворете капака и добавете цедия морков, лука, солта, пипера и дафиновия лист в бульона.
 - В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
 - Извадете месото и го нарежете или накъсайте. Прецедете бульона.
 - Върнете месото в съда. Добавете накъсания чесън и подправки.
 - Оставете го да се охлади и го сложете в хладилника, докато се желира напълно.

ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:

- За да се желира добре месото, използвайте много кокали. Свински крачета и пилешки крака (не бутчета), свински уши, пилешки шийки.

HR

MESNA HLADETINA

SASTOJCI:	
Govedina s kostima	1,3 kg
Mrkva srednje veličine	1 komad (75 g)
Luk srednje veličine	1 komad (75 g)
Papir u zrnu	10 zrna
Sol	po ukusu
Češnjak	1 režanj
Voda	2,5 l

- PRIPREMA:**
- Dobro isperite meso. Ne režite meso. Stavite ga u posudu Multicookera.
 - Posudu napunite vodom do oznake, zatvorite poklopac i odaberite program **MEAT JELLY**.
 - Tipku **START/STOP** držite pritisnuto 3 sekunde. Multicooker će automatski prijeći na kuhanje. Uređaj će početi odbrajati preostalo vrijeme kuhanja kada tekućina proključa.
 - Šat vremena prije kraja programa otvorite poklopac i temeljcu dodajte cijelu mrkvu, luk, sol i lovor.
 - Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
 - Izvadite meso i natrgajte ga na trakice ili narežite na kockice. Procijedite temeljac.
 - Stavite meso u posudu. Dodajte narezani češnjak i začinsko bilje.
 - Ostavite da se ohladi pa stavite u hladnjak da nastane želatina.

SAVJETI I TRIKOVI:

- Da biste dobili hladetinu upotrijebite mnogo kostiju: svinjske i pileće nogice (ne bataci!), svinjske uši, pileće vratove.

EN

MEAT JELLY

INGREDIENTS:	
Beef on the bone	1.3 kgs
Medium-sized carrots	1 pc. (75 g)
Medium-sized onion	1 pc. (75 g)
Peppercorns	10 pcs.
Salt	to taste
Garlic	1 clove
Water	2.5 l

- PREPARATION:**
- Rinse the meat thoroughly. Don't dice the meat, instead place it as it is in the pot of your multicooker.
 - Fill the pot with water up to the mark, close the lid and select **MEAT JELLY** program.
 - Press and hold the “**START/STOP**” button for 3 seconds. The multicooker will automatically switch to cooking. The countdown of the cooking time will start when the liquid starts to boil.
 - One hour before the end of the cooking program, open the lid add whole the carrot, the onion, salt, pepper and the bay leaves to the broth.
 - At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.
 - Take out the meat, and shred it or dice it. Strain the broth.
 - Place the meat in the pot. Add the chopped garlic and herbs.
 - Let it cool and refrigerate until it is fully congealed.

TIPS AND TRICKS:

- For the jelly meat to curdle properly, use lots of bones. Pork trotters and chicken feet (not drumsticks!), pig ears, chicken necks.

PL

GALARETA MIĘSNA

SKŁADNIKI:	
Wołowina z kością	1,3 kg
Sredniej wielkości marchew	1 szt. (75 g)
Sredniej wielkości cebula	1 szt. (75 g)
Ziarna czarnego pieprzu	10 szt.
Sól	do smaku
Czosnek	1 ząbek
Voda	2,5 l

- PRZYGOTOWANIE:**
- Mięso dokładnie umyć. Nie kroić mięsa, umieścić je w jednym kawałku w naczyniu urządzenia.
 - Do naczynia wlać wodę do poziomu oznaczenia, zamknąć pokrywę i wybrać program **GALARETA MIĘSNA**.
 - Naciśnąć przycisk „**START/STOP**” i przytrzymać go przez 3 sekundy. Urządzenie automatycznie przełączy się w program gotowania. Odliczanie czasu gotowania rozpocznie się w momencie zagotowania się wody.
 - Na godzinę przed końcem programu gotowania otworzyć pokrywę i do bulionu dodać całą marchew, cebulę, sól, pieprz i liście laurowe.
 - Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
 - Wyjąć mięso z naczynia, podzielić je na małe kawałki lub pokroić w kostkę. Odcedzić bulion.
 - Mięso umieścić w naczyniu. Dodać posiekany czosnek i ziola.
 - Odstawić do ostygnięcia i schłodzić do momentu, aż galareta zetnie się całkowicie.

RADY I PODPOWIEDZI:

- Aby mięsna galareta dobrze się ścięła, należy użyć dużej ilości kości. Można użyć świńskich nóżek, kurzych łapek (nie pałek!), świńskich uszu, szyjek kurzych.

LV

GAĻAS GALERTS

SASTĀVDALAS:	
Liellopu gaļa ar kaulu	1,3 kg
Vidēja lieluma burkāni	1 gab. (75 g)
Vidēja lieluma sīpols	1 gab. (75 g)
Pīparu graudi	10 gab.
Sāls	pēc garšas
Kiploks	1 daiviņa
Ūdens	2,5 l

- GATAVOŠANA:**
- Rūpīgi noskalojiet gaļu. Veselu, nesadalītu ievietojiet atveriet vāku un pievienojiet buljonam veselu burkānu, sīpolu, lauru lapas, sāli un piparus.
 - Ielejiet katlā ūdeni līdz atzīmei, aizveriet vāku un izvēlieties “**MEAT JELLY**” programmu.
 - 3 sekundes turiet piespiestu “**START/STOP**” taustiņu. Multivāres katls automātiski pārslēgsies gatavošanas režīmā. Gatavošanas ilguma atskaite sākas no ūdens vārīšanās brīža.
 - Vienu stundu pirms gatavošanas programmas beigām atveriet vāku un pievienojiet buljonam veselu burkānu, sīpolu, lauru lapas, sāli un piparus.
 - Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
 - Izņemiet gaļu, sasmalciniet vai sagriežiet to. Nokāšiet buljonu.
 - Ielieciet gaļu katlā. Pievienojiet smalcinātu kiploku un garšvielas.
 - Ļaujiet atdzist un ievietojiet ledusskapī, līdz želeja ir gatava.

IETEIKUMI:

- Lai gaļas galerts labi sarecētu, izmantojiet daudz kaulu.

LT

DREBUTIENA/ŠALTIENA

INGREDIENTAI:	
1,3 kg jautienos su kaulais	
1 vnt. (75 g) vidutinio dydžio morkos	
1 vnt. (75 g) vidutinio dydžio svogūno	
10 vnt. pipirų	
Druskos, lauro lapų, žolelių pagal skonį	
1 skiltelę česnakso	
2,5 l vandens	

- PARUOŠIMO BŪDAS:**
- Kruopščiai nuplaukite mėsą. Nepjaustykite mėsos, jei ji yra multicooker puode.
 - Užpildykite puodą su vandeniu iki žymės, uždarykite dangtį ir pasirinkite **MEAT JELLY** programą.
 - Paspauskite ir laikykite “**START/STOP**” mygtuką 3 sekundes. Multicookeris automatiškai įsijungs gaminimui. Gaminimo laikas pradedamas skaičiuoti nuo vandens užvirimo.
 - Likus valandai iki programos pabaigos, atidarykite dangtį ir sudėkite morkas, svogūnus, druską, pipirus, lauro lapus į sultinį.
 - Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
 - Įsimkite ir supjaustykite mėsą. Likusį sultinį išpilkite iš puodo.
 - Sudėkite mėsą į puodą. Sudėkite sukapotą česnaką ir žolėles.
 - Leiskite mėsai atvėsti ir sustingti.

PATARIMAI IR GUDRYBĖS:

- Norint, kad sustingtų mėsa naudokite daug kremzlių. Kiaulienos kojos ir vištienos kojos (ne blauzdelės!), kiaulių ausys, vištienos kaklai.



RO

BUDINCĂ CU BRÂNZĂ ȘI STAFIDE

INGREDIENTE:
Brânză dulce de vaci 250 g
Ouă 1 buc.
Zahăr 70 g
Griș 1 linguriță (fără vârf)
Stafide 1 pahar
Drojdie 0,3 linguriță (fără vârf)
Vanilie după gust
Ulei pentru ungere oală

PREPARARE:
1. Ungeți cu ulei oală multicooker-ului.
2. Într-un vas separat bateți ouăle cu zahăr, iar apoi, fără să încetați să bateți, adăugați, câte o lingură, mai întâi brânza, iar apoi grișul, vanilia, drojdia, și stafidele.
3. Așezați în oală amestecul obținut.
4. Închideți capacul și alegeți programul **"BAKING"**.
5. Setati **"COOKING TIME"** la 140°C, și apăsați butonul **START/STOP** pentru 3 secunde.
6. La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**. Deconectați de la sursa de curent

SFATURI:
• Puteți adăuga orice fel de fructe uscate sau confiate. Puteți încerca și variantele cu bucăți de ciocolată neagră, mere acre și chiar marmeladă.

BG

ПУДИНГ С ИЗВАРА И СТАФИДИ

ПРОДУКТИ:
Извара 250 г
Яйца 1 бр.
Захар 70 г
Нишесте 1 чаена лъжичка (равна)
Стафиди 1 чаша
Набухватели 0,3 чаена лъжичка (равна)
Ванилия на вкус
Олио за намазване на съда

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:
1. Намажете съда на мултифункционалния уред за готвене.
2. В отделна купа разбийте яйцата със захарта; като продължавате да биете, добавете изварата, после нишестето, ваниловия екстракт и набухвателя, лъжичка по лъжичка. Добавете стафидите.
3. Изсипете сместа в съда на мултифункционалния уред за готвене.
4. Затворете капака и изберете програма **BAKING (ПЕЧЕНЕ)**.
5. Натиснете **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** и настройте, а после **TEMP (ТЕМПЕРАТУРА)** на 140°C. Натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди.
6. В края на програмата уредът преминава на **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:
• Към пудинга можете да добавите всякакви сушени или захаросани плодове. Може да добавите парченца черен шоколад, резени кисела ябълка и дори конфитюр от портокал.

HR

DESERT OD SIRA I GROŽĐICA

SASTOJCI:
Svježi sir 250 g
Jaja 1 komad
Sećer 70 g
Pšenična krupica 1 ravna žličica
Grožđice 1 šalica
Prašak za pecivo 0,3 ravne žlice
Vanilija po ukusu
Ulje za namašćivanje

PRIPREMA:
1. Namastite posudu Multicookera.
2. U drugoj zdjeli umutite jaja i šećer. I dalje ih muteći dodajte sir, pa pšeničnu krupicu, ekstrakt od vanilije i prašak za pecivo, žlicu po žlicu. Dodajte grožđice.
3. Ulijte smjesu u posudu Multicookera.
4. Zatvorite poklopac i odaberite program **BAKING**.
5. Namjestite vrijeme kuhanja pritiskom tipke **COOKING TIME**. Temperaturu namjestite na 140 °C pritiskom tipke **TEMP**. Tipku **START/STOP** držite pritisnutu 3 sekunde.
6. Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

SAVJETI I TRIKOVI:
• Desertu možete dodati sušeno ili ušećereno voće. Možete dodati komadiće tamne čokolade, kriške kisele jabuke ili čak marmeladu.

EN

CHEESE AND RAISIN PUDDING

INGREDIENTS:
Cottage Cheese 250 g
Eggs 1 pc.
Sugar 70 g
Semolina 1 teaspoon (level)
Raisins 1 cup
Raising Agent 0.3 tsp (level)
Vanilla to taste
Oil to grease

PREPARATION:
1. Grease the multicooker pot.
2. In a separate bowl, beat the eggs and the sugar; while continuing to beat, add the cheese, then the semolina, the vanilla extract and the raising agent, one spoonful at the time. Add the raisins.
3. Pour the mixture in the pot of the multicooker unit.
4. Close the lid and select the **"BAKING"** program.
5. Press the **"COOKING TIME"** and set to, then the **"TEMP"** at 140°C. Press **START/STOP** for 3 seconds.
6. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.

TIPS AND TRICKS:
• You can add any kind of dried or candied fruit to the pudding. You can try to add pieces of dark chocolate, slices of sour apple and even marmalade

PL

PUDDING SEROWY Z RODZYNKAMI

SKŁADNIKI:
Serek wiejski 250 g
Jajko 1 szt.
Cukier 70 g
Kasza manna 1 łyżeczka (płaska)
Rodzynki 1 filiżanka
Proszek do pieczenia 0,3 łyżeczki (płaskiej)
Vanilia do smaku
Olej do wysmarowania naczynia

PRZYGOTOWANIE:
1. Wysmarować olejem naczynie urządzenia.
2. W misce ubić jajka z cukrem, podczas ubijania po łyżce dodawać serek, następnie kaszę mannę, ekstrakt z wanilii i proszek do pieczenia. Dodać rodzyнки.
3. Masę wlać do naczynia umieszczanego w komorze urządzenia.
4. Zamknąć pokrywę i wybrać program **„PIECZENIE”**.
5. Nacisnąć przycisk **„CZAS GOTOWANIA”**, ustawić czas, a następnie „TEMP” na 140°C. Nacisnąć przycisk **START/STOP** i przytrzymać go przez 3 sekundy.
6. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

RADY I PODPOWIEDZI:
• Do puddingu można dodać dowolne bakalie lub owoce kandyzowane. Można też dodać kawałki gorzkiej czekolady, plastry jabłka, a nawet dżem z owoców cytrusowych.



LV

BIEZPIENA UN ROŽĪŅU PUDIŅŠ

SASTĀVDAĻAS:
Biezpiens 250 g
Olas 1 gab.
Cukurs 70 g
Mannas putraimi 1 tējkarote (bez kaudzes)
Rozīnes 1 tase
Irdinātājs (cepamais pulveris) 0,3 tējkarotes (bez kaudzes)
Vanīļa pēc garšas
Eļļa trauka iesmērēšanai

GATAVOŠANA:
1. Iesmērējiet multivāres katlu ar eļļu.
2. Atsevišķā traukā sakuliet olas ar cukuru; turpinot putot, pievienojiet biezpienu, pēc tam pa vienai karotei mannu, vaniļas ekstraktu un cepamo pulveri. Pievienojiet rozīnes.
3. Ielejiet maisījumu multivāres katlā.
4. Izveriet vāku un izvēlieties **"BAKE"** programmu (automātiskais gatavošanas ilguma noregulējums ir 45 minūtes).
5. Piespiediet **"TEMP"** un noregulējiet gatavošanas temperatūru uz 140 °C. 3 sekundes turiet piespiestu **"START/STOP"** taustiņu.
6. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

ĪEĻĒKUMI:
• Pudiņam var pievienot dažādus žāvētus vai konservētus augļus. Var pievienot tumšās šokolādes gabaliņus, skābu ābolu šķēlītes un pat marmelādi.

LT

VARŠKĖS IR RAZINŲ DESERTAS

INGREDIENTAI:
250 g grūdėtos varškės
1 vnt. kiaušinių
70 g cukraus
1 a. šaukštelį manų
1 puodelis razinų
0.3 a. šaukštelio kepimo miltelių
Vanilės pagal skonį
Aliejus

PARUOŠIMO BŪDAS:
1. Aliejumi patepkite multicooker puodą.
2. Atskirame inde sudėkite kiaušinį ir cukrų; toliau sudėkite varškę, manus, vanilę, kepimo miltelius ir razinas.
3. Visą išmaišius masę sudėti į multicooker puodą.
4. Uždaryti dangtį ir pasirinkti **"BAKING"** programą.
5. Paspausti **"COOKING TIME"** ir nustatyti temperatūrą **"TEMP"** 140°C. Paspaudus **START/STOP** mygtuką palaikyti 3 s.
6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

PATARIMAI IR GUDRYBĖS:
• Jūs galite sudėti bet kokius džiovintus vaisius į desertą. Jūs galite įdėti gabalėlį juodo šokolado, obuolių džemo ar marmelado.



EN

BAKED APPLES WITH HONEY AND WALNUTS

INGREDIENTS:

Green apples 4 pcs. (600-750 g)
Honey 4 tsp
Ground nuts and almonds 4 tpsps
Pine nuts 4 tsp.
Water 75 ml

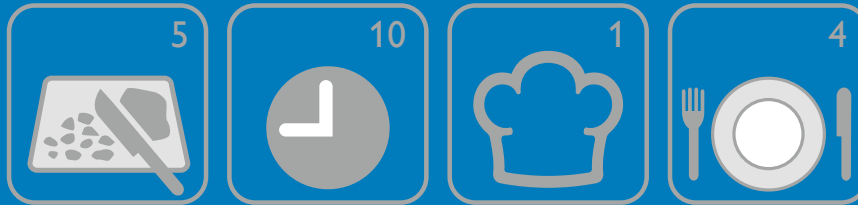
PREPARATION:

- Hollow the apples, without cutting all the way through, and stuff them with teaspoon of honey and two teaspoons of walnuts. Place their cover on top.
- Pour water in the pot, add the apples and close the lid.
- Select the "**MANUAL**" program, press the "**COOKING TIME**" at 10 minutes. Select a cooking temperature to 160°C, then press and hold the "**START/STOP**" button for 3 seconds.
- At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.
- Remove the pot, plate the apples and let them cool down slightly before serving

TIPS AND TRICKS:

- If you use larger apples, add 10 minutes to the cooking time.
- If you like your apples softer, you can increase the cooking time.
- Before serving, sprinkle apples with powdered sugar, or decorate them with whipped cream.

BAKED APPLES WITH HONEY AND WALNUTS



RO

MERE COAPTE CU MIERE ȘI NUCI

INGREDIENTE:

Mere verzi 4 buc. (600-750 g)
Miere 4 lingurițe
Nuci și migdale măcinate 4 lingurițe
Nuci de pin 4 lingurițe
Apă 75 ml

PREPARARE:

- Scobiți merele, fără a le tăia de tot, și umpleți-le cu o linguriță de miere și două lingurițe de nuci Acoperiți merele cu pălărioara lor.
- Turnați apă în oală, adăugați merele și închideți capacul.
- Selectați programul "**MANUAL**" și apăsați "**COOKING TIME**" la 10 min. Alegeți temperatură de 160°C, apoi apăsați lung butonul de "**START/STOP**".
- La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**. Deconectați de la sursa de curent
- Scoateți vasul, așezați merele pe farfurie, lăsați-le să se răcească puțin și serviți.

SFATURI:

- Dacă folosiți mere mai mari, timpul de pregătire va fi cu 10 min mai mare.
- Dacă vă plac merele mai moi, puteți prelungi timpul de preparare.
- Înainte de servire, puteți presăra zahăr pudră, sau decora cu frișcă.

BG

ПЕЧЕНИ ЯБЪЛКИ С МЕД И ОРЕХИ

ПРОДУКТИ:

Зелени ябълки 4 бр. (600-750 г)
Мед 4 чаени лъжички
Смлени орехи и бадеми 4 чаени лъжички
Кедрови ядки 4 чаени лъжички
Вода 75 мл

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Издълбайте ябълките, без да ги пробивате и ги напълнете с лъжичка мед и две лъжички орехи. Поставете обратно капачето им.
- Налейте вода в съда, подредете ябълките и затворете капака.
- Изберете програма **MANUAL (РЪЧНИ НАСТРОЙКИ)** и натиснете **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** за 10 минути. Изберете температура за готвене 160°C, а после натиснете бутона **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди.
- В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
- Отстранете съда, разпределете ябълките по чинии и ги оставете да се охладят леко, преди да ги сервирате.

ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:

- Ако използвате по-големи ябълки, удължете времето за готвене с 10 минути.
- Ако предпочитате ябълките да са по-меки, можете да удължите времето за готвене.
- Преди да ги сервирате, посолете ябълките с пудра захар или ги украсете с бита сметана.

HR

PEČENE JABUKE S MEDOM I ORASIMA

SASTOJCI:

Zelene jabuke 4 komada (600 – 750 g)
Med 4 žličice
Mljeveni orasi i bademi 4 žličice
Pinjoli 4 žličice
Voda 75 ml

PRIPREMA:

- Izdubite jabuke, no nemojte im odrezati donji dio. Napunite ih žličicom meda i dvije žličice oraha. Stavite im njihove kapice.
- Ulijte vodu u posudu, dodajte jabuke i zatvorite poklopac.
- Odaberite program **MANUAL**, a vrijeme kuhanja namjestite na 10 minuta pritiskom tipke **COOKING TIME**. Postavite temperaturu od 160°C pa tipku **START/STOP** pritisnite i držite 3 sekunde.
- Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
- Izvadite iz posude, jabuke stavite na pladanj i pustite da se malo ohlade prije posluživanja.

SAVJETI I TRIKOVI:

- Imate li veće jabuke, kuhajte ih 10 minuta duže.
- Volite li mekše jabuke, produžite vrijeme kuhanja.
- Prije posluživanja pospite jabuke šećerom u prahu ili ih ukrasite tučenim vrhnjem.

PL

JABŁKA PIECZONE Z MIODEM I ORZECAMI WŁOSKIMI

SKŁADNIKI:

Zielone jabłka 4 szt. (600-750 g)
Miód 4 łyżeczki
Mielone orzechy 4 łyżeczki
Orzeszki pinii 4 łyżeczki
Woda 75 ml

PRZYGOTOWANIE:

- Jabłka wydrążć, nie przycinając ich na wylot, w środku każdego jabłka umieścić łyżeczkę miodu i 2 łyżeczki orzechów włoskich. Jabłka przykryć odciętymi wcześniej ich górnymi częściami.
- Do naczynia w komorze urządzenia wlać wodę, umieścić w niej jabłka, zamknąć pokrywę.
- Wybrać program „**MANUALNY**”, nacisnąć przycisk „**CZAS GOTOWANIA**” i ustawić czas 10 minut. Ustawić temperaturę gotowania na 160°C, następnie nacisnąć przycisk „**START/STOP**” i przytrzymać go przez 3 sekundy.
- Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Wyjąć naczynie z urządzenia, jabłka wyłożyć na półmisek, przed podaniem odstawić do ostygnięcia.

RADY I PODPOWIEDZI:

- W przypadku większych jabłek przedłużyć czas gotowania o 10 minut.
- Aby jabłka były miększe, można przedłużyć czas gotowania.
- Przed podaniem posypać jabłka cukrem pudrem lub udekorować bitą śmietaną.

LV

CEPTI ĀBOLI AR MEDU UN VALRIEKSTIEM

SASTĀVDAĻAS:

Zaļie āboli 4 gab. (600-750 g)
Medus 4 tējkarotes
Mandeles un valrieksti 4 tējkarotes
Ciedru rieksti 4 tējkarotes
Ūdens 75 ml

GATAVOŠANA:

- Izdobiet ābolus (atstājot apakšu veselu) un iepildiet tējkaroti medus un divas tējkarotes riekstu. Uzlieciet ābola augšu.
- Ielejiet katlā ūdeni, ievietojiet ābolus un aizveriet vāku. Izvēlieties "**MANUAL**" programmu, piespiediet "**COOKING TIME**" un izvēlieties gatavošanas ilgumu 10 minūtes, bet temperatūru ar "**TEMP**" palīdzību iestatiet uz 160 °C, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu "**START/STOP**" taustiņu.
- Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
- Izņemiet katlu, izlieciet ābolus uz šķīvja un pirms pasniegšanas ļaujiet tiem nedaudz atdzist.

IETEIKUMI:

- Ja āboli ir lieli, gatavošanas ilgums jāpalielina par 10 minūtēm.
- Ja vēlaties, lai āboli būtu mīkstāki, palieliniet gatavošanas ilgumu.
- Pirms pasniegšanas apkaisiet ābolus ar pūdercukuru vai dekorējiet ar sakultu putukrējumu.

LT

KEPTI OBULIAI SU MEDUMI IR GRAIKIŠKAIS RIEŠUTAIS

INGREDIENTAI:

4 vnt. (600-750 g) žalių obuolių
4 a. šaukštelius medaus
Graikiškų riešutų 4 a. šaukštelius migdolų
4 a. šaukštelius bertoletijų riešutų
75 ml vandens

PARUOŠIMO BŪDAS:

- Nupjaukite obuolių viršų, išskopkite obuolio vidų, į vidų įdėkite šauktelį medaus, du šaukštelius graikiškų ir kitų riešutų. Uždengite obuolį nupjautu viršumi.
- Supilkite vandenį į puodą, sudėkite obuolius ir puodą uždenkite.
- Pasirinkite "**MANUAL**" programą, paspaudę "**COOKING TIME**" pasirinkite 10 minučių. Pasirinkite 160°C temperatūrą, paspauskite „**START/STOP**“ ir palaikykite mygtuką 3 sekundes.
- Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjunkti iš elektros tinklo.
- Išinkite puodą ir sudėjęs obuolius į lėkštę leiskite jiems pravėsti prieš valgant.

PATARIMAI IR GUDRYBĖS:

- Jeį naudojate didelius obuolius kepkite 10 min. ilgiau.
- Jeį jums patinka minkštesni obuoliai, galite padidinti kepimo trukmę.
- Prieš patiekdami, pabarstykite obuolius cukraus pudra, ar papuoškite juos plakta grietinėle.

PHILIPS



EN

APPLE CAKE

INGREDIENTS:

Eggs	4 pcs.
Sugar	260 g
Butter	to grease the pot
Flour	315 g
Vanilla sugar	1 tsp
Large apples	2 pcs. (220–250 g each)

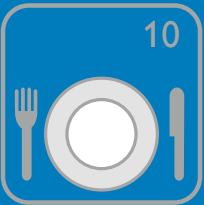
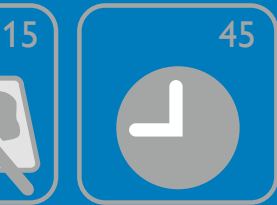
PREPARATION:

1. Grease the pot with butter and sprinkle with sugar.
2. Put the apples peeled and cut into slices on the bottom of the pot.
3. Beat the eggs until a thick white foam forms, then gradually add sugar and vanilla sugar.
4. Gradually add the flour, while continuing to beat the batter. When done, add it over the apples
5. Put the pot into the multicooker and close the lid. Select the **"BAKING"** program, set the cooking temperature to 150°C, then press **"START/STOP"**.
7. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.
8. Allow the cake to cool for 30 minutes, then sprinkle with powdered sugar.

TIPS AND TRICKS:

- To give the cake a more intense taste, you can caramelize the apples:
- If for some reason the batter doesn't rise, try to beat the egg whites separately: First beat the egg whites, then add sugar, beat until you get a thick batter, then add in the yolks and keep beating, following the next steps of the recipe.

APPLE CAKE



RO

PRĂJITURĂ CU MERE

INGREDIENTE:

Ouă	4 buc.
Zahăr	260 g
Unt	pentru ungerea vasului
Făină	315 g
Zahăr vanilat	1 linguriță
Mere mari	2 buc. (220–250 g fiecare)

PREPARARE:

1. Ungeți cu unt vasul și presărați cu zahăr.
2. Puneți merele curățate și tăiate felii pe fundul vasului.
3. Bateți ouăle până la formarea unei spume albe foarte groase, apoi adăugați treptat zahărul și zahărul vanilat.
4. Adăugați treptat făina și continuați să bateți aluatul. Când este gata, adăugați aluatul peste mere.
5. Puneți vasul în multicooker și închideți capacul.
6. Selectați programul **"BAKE"**, la o temperatură de 150°C, apoi apăsați lung **"START/STOP"**.
7. La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**. Deconectați de la sursa de curent
8. Lăsați prăjitura la răcit timp de 30 de min, după care presărați zahăr pudră.

SFATURI:

- Pentru un gust mai intens, puteți carameliza merele.
- Dacă din diverse motive aluatul nu crește, încercați să bateți albușurile separat

BG

ЯБЪЛКОВ КЕЙК

ПРОДУКТИ:

Яйца	4 бр.
Захар	260 г.
Масло	за намазване на съда
Брашно	315 г
Ванилова захар	1 чаена лъжичка
Едри ябълки	2 бр. (220–250 г всяка)

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Намажете съда с масло и го поръсете със захар.
2. Наредете обелените и нарязани на резени ябълки на дъното на съда.
3. Разбийте яйцата, докато станат на гъста пiana и побелеят, след това постепенно добавете захарта и ваниловата захар.
4. Добавете постепенно брашното, като продължавате да разбивате тестото. Когато е готово, изсипете го върху ябълките.
5. Поставете съда в мултифункционалния уред за готвене и затворете капака.
6. Изберете програма **BAKING (ПЕЧЕНЕ)** и температурата 150°C, после натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**.
7. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
8. Оставете кейкът да се охлади за 30 минути, после го посолете с пудра захар.

ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:

- За да подсиите вкуса на кейка, може да карамелизирате ябълките.
- Ако по някаква причина тестото не става пухкаво, опитайте се да разбияте белтъците отделно. Първо разбийте белтъците, после добавете захарта, докато получите по-плътнo тесто, след това добавете жълтъците и продължете да биете, следвайки по-нататък рецептата.

HR

KOLAČ OD JABUKE

SASTOJCI:

Jaja	4 komada
Šećer	260 g
Maslac	za namastiti posudu
Brašno	315 g
Vanilin šećer	1 žličica
Velike jabuke	2 komada (svaka 220 – 250 g)

PRIPREMA:

1. Namastite posudu maslacem i pospite šećerom.
2. Oguljene jabuke narezane na ploškice stavite na dno posude.
3. Tucite jaja dok ne dobijete gustu bijelu pjenu pa postupno dodajte šećer i vanilin šećer.
4. Nastavite tući smjesu i postupno dodajte brašno. Na kraju smjesu prelijte preko jabuka.
5. Stavite posudu u Multicooker i zatvorite poklopac.
6. Odaberite program **BAKING**, namjestite temperaturu na 150 °C pa pritisnite **START/STOP**.
7. Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
8. Ostavite kolač da se hladi 30 minuta pa ga pospite šećerom u prahu.

SAVJETI I TRIKOVNI:

- Kako bi kolač imao intenzivniji okus možete karameлизирати jabuke.
- Ako se tijesto ne diže, pokušajte zasebno istući bjelanjke. Najprije istucite bjelanjke pa dodajte šećer i tucite dok ne dobijete gustu smjesu. Potom dodajte žutanjke i nastavite tući smjesu te pratite sljedeći korak recepta.

PL

CIASTO Z JABŁKAMI

SKŁADNIKI:

Jajka	4 szt.
Cukier	260 g
Masło	do wysmarowania naczynia
Mąka	315 g
Cukier waniliowy	1 łyżeczka
Duże jabłka	2 szt. (każde o wadze 220–250 g)

PRZYGOTOWANIE:

1. Naczynie wysmarować masłem i posypać od środka cukrem.
2. Obrane i pokrojone w plastery jabłka umieścić na dnie naczynia.
3. Jajka ubijać do momentu otrzymania sztywnej, białej piany, następnie stopniowo dodać cukier i cukier waniliowy.
4. Stopniowo dodawać mąkę, kontynuując ubijanie masy. Po dodaniu wszystkich składników wylać masę na jabłka
5. Naczynie umieścić w komorze urządzenia i zamknąć jego pokrywę.
6. Wybrać program „**PIECZENIE**”, ustawić temperaturę na 150°C, a następnie nacisnąć przycisk „**START/STOP**”.
7. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
8. Odczekać pół godziny, aż ciasto ostygnie, a następnie posypać je cukrem pudrem.

RADY I PODPOWIEDZI:

- Aby ciasto miało bardziej wyrazisty smak, można użyć jabłek karmelizowanych:
- Jeżeli z jakiegoś powodu ciasto nie wyrasta, należy oddzielić ubijając białka i żółtka: najpierw ubić same białka, następnie dodać cukier, dalej ubijając do momentu uzyskania gęstej masy, następnie dodać żółtka i kontynuować ubijanie; dalej postępować tak jak w przepisie.

LV

ĀBOLKŪKA

SASTĀVDAĻAS:

Olas	4 gab.
Cukurs	260 g
Sviests	katliņa iesmērēšanai
Milti	315 g
Vanīļas cukurs	1 tējkarote
Lielī āboli	2 gab. (katrs 220-250 g)

GATAVOŠANA:

1. Iesmērējiet katlu ar sviestu un apkaisiet ar cukuru.
2. Katla dibenā salieciet nomizotas ābolu šķēlītes.
3. Sakuliet olas līdz gaišu putu konsistencei un pakāpeniski pievienojiet cukuru un vaniļas cukuru.
4. Pakāpeniski pievienojiet miltus, turpinot kult mīklu. Kad visi milti iekulti, pārlejiet mīklu āboliem.
5. Ievietojiet katlu multivāres ierīcē un aizveriet vāku.
6. Izvēlieties **"BAKE"** programmu, noregulējiet cepšanas temperatūru uz 150 °C, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu **"START/STOP"** taustiņu.
7. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
8. Ļaujiet lai kūka 30 minūtes atdziest, pēc tam pārkaisiet ar pūdercukuru.

IETEIKUMI:

- Lai piešķirtu kūkai intensīvāku garšu, ābolus var karmelizēt.
- Ja kūka cepot nav uzčūlusies, kuliet olbaltumus atsevišķi: vispirms sakuliet olbaltumus, pēc tam pievienojiet cukuru un kuliet, līdz veidojas bieza masa, tad pievienojiet dzeltenumus un turpiniet kult kā aprakstīts receptē.

LT

OBUOLIŲ PYRAGAS

INGREDIENTAI:

4 vnt. kiaušinių
260 g cukraus
Sviesto
315 g miltų
1 a. šauštelį vanilinio cukraus
2 vnt. (kiekvienas po 220–250 g) didelių obuolių

PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Ištepkitė puodą sviestu ir pabarstykite cukrumi.
2. Sudėkite nuluptus ir supjaustytus obuolius į puodo dugną.
3. Išplakite kiaušinius iki putų ir atsargiai sudėkite cukrų ir vanilinį cukrų.
4. Toliau supilkite miltus, viską gerai išmaišykite. Tešlą užpilkite ant obuolių.
5. Įstatykite puodą į multicooker ir uždarykite dangtį.
6. Pasirinkite **"BAKING"** programą, nustatykite 150°C temperatūrą ir paspauskite **"START/STOP"**.
7. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
8. Palaukite kad pyragas pravėstų ir patiekite jį apibarščius cukraus pudra.

PATARIMAI IR GUDRYBĖS:

- Norint, kad pyragas būtų dar skanesnis, Jūs galite obuolius karmelizuoti:
- Jei dėl kokios nors priežasties tešla nepakyla, pabandyti sudėti kiaušinių baltymus atskirai: pirma įmuškite kiaušinių baltymus tada cukrų, plakite kol turėsite vientisą masę, tada sudėkite trynius ir viską išmaišykite, toliau sekite tolimesnė instrukcija.

PHILIPS



EN

SEMOLINA PUDDING

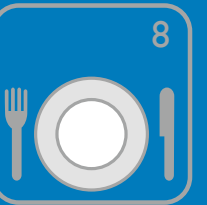
INGREDIENTS:

Kefir	375 ml
Semolina	200 g
Flour	160 g
Sugar	200 g
Eggs	3 pcs.
Butter	100 g
Baking powder	1 tsp
Baking soda	0.3 tsp

PREPARATION:

1. Add the kefir over the semolina, mix and let rest for 20 minutes.
2. Add in the eggs, melted butter, sugar, and flour mixed with baking soda and baking powder; mix well, and put the batter in the pot
3. Close the lid, select **"BAKING"** program (the automatic cooking time is set to 45 min). Choose a cooking time of 50 minutes, at a temperature of 160°C, then press and hold **"START/STOP"** for 3 seconds.
4. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.
5. Allow the semolina pudding to cool down for 15 minutes, then sprinkle it with powdered sugar or add chocolate frosting

SEMOLINA PUDDING



RO

PANDIȘPAN

INGREDIENTE:

Kefir	375 ml
Griș	200 g
Făină	160 g
Zahăr	200 g
Ouă	3 buc.
Unt	100 g
Praf de copt	1 linguriță
Bicarbonat de sodiu	0.3 lingurițe

PREPARARE:

1. Adăugați kefir peste griș, amestecați și lăsați-le timp de 20 de min.
2. Apoi adăugați ouăle, untul topit, zahărul și făina cu bicarbonatul de sodiu, praful de copt și amestecați. Turnați amestecul obținut în oală.
3. Închideți capacul, selectați programul **"BAKE"** program, la un timp de 50 min și temperatură de 160°C, apoi apăsați lung **"START/STOP"**.
4. La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**. Deconectați de la sursa de curent
5. Lăsați budinca de griș să se răcească timp de 15 min, apoi presărați cu zahăr pudră sau glazură de ciocolată.

BG

ПУДИНГ С НИШЕСТЕ

ПРОДУКТИ:

Кефир	375 мл
Нишесте	200 г
Брашно	160 г
Захар	200 г
Яйца	3 бр.
Масло	100 г
Бакпулвер	1 чаена лъжичка
Сода за хляб	0.3 чаена лъжичка

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Налейте кефира в нишестето, разбъркайте и оставете за 20 минути.
2. Добавете яйцата, разтопеното масло, захарта и брашното, в което е добавена содата за хляб, разбъркайте добре и изпипете тестото в съда.
3. Затворете капака, изберете програма **BAKING (ПЕЧЕНЕ)** (фабричната настройка е 45 минути). Изберете време за готвене 50 минути при температура 160°C, след това натиснете и задръжте бутон **START/STOP (START/СТОП)** за 3 секунди.
4. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
5. Оставете пудингът с нишесте да се охлади за 15 минути, после го поръсете с пудра захар или го залейте с шоколадова глазура.

HR

KOLAČ OD PŠENIČNE KRUPICE

SASTOJCI:

Kefir	375 ml
Pšenična krupica	200 g
Brašno	160 g
Šećer	200 g
Jaja	3 komada
Maslac	100 g
Prašak za pecivo	1 žličica
Soda bikarbona	0,3 žličice

PRIPREMA:

1. Pšeničnu krupicu prelijte kefirom, promiješajte i ostavite da odstoji 20 minuta.
2. Dodajte jaja, otopljeni maslac, šećer i brašno pomiješano s praškom za pecivo i sodom bikarbonom. Dobro promiješajte i smjesu stavite u posudu Multicookera.
3. Zatvorite poklopac, odaberite program **BAKING** (vrijeme kuhanja automatski je postavljeno na 45 minuta). Namjestite vrijeme kuhanja na 50 minuta na temperaturi od 160 °C pa na tipku **START/STOP** držite pritisnutu 3 sekunde.
4. Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
5. Ostavite kolač da se hladi 15 minuta pa ga pospite šećerom u prahu ili prelijte čokoladnom glazurom.

PL

PUDDING Z KASZY MANNY

SKŁADNIKI:

Kefir	375 ml
Kasza manna	200 g
Mąka	160 g
Cukier	200 g
Jajka	3 szt.
Masło	100 g
Proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Soda oczyszczona	0,3 łyżeczki

PRZYGOTOWANIE:

1. Wymieszać kefir z kaszą manną, odstawić na 20 minut.
2. Dodać jajka, roztopione masło, cukier i mąkę wymieszaną z sodą i proszkiem do pieczenia, dobrze wymieszać, masę umieścić w naczyniu w komorze urządzenia
3. Zamknąć pokrywę, wybrać program **„PIECZENIE”** (czas pieczenia jest ustawiony automatycznie na 45 minut). Ustawić czas pieczenia na 50 minut, a temperaturę na 160°C, następnie nacisnąć przycisk **„START/STOP”** i przytrzymać go przez 3 sekundy.
4. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
5. Pudding odstawić do ostygnięcia na 15 minut, następnie posypać go cukrem pudrem lub polać lukrem czekoladowym

LV

MANNAS PUDIŅŠ

SASTĀVDAĻAS:

Kefirs	375 ml
Manna	200 g
Milti	160 g
Cukurs	200 g
Olas	3 gab.
Sviests	100 g
Cepamais pulveris	1 tējkarote
Cepamā soda	0,3 tējkarote

GATAVOŠANA:

1. Pārlejiet mannai kefiru, samaisiet un atstājiet 20 minūtes uzbriest.
2. Pievienojiet olas, kausētu sviestu, cukuru, ar cepamo sodu un cepamo pulveri samaisītus miltus; labi samaisiet un lieciet mīklu katlā.
3. Aizveriet vāku, izvēlieties **"BAKE"** programmu, piespiediet **"COOKING TIME"** un izvēlieties gatavošanas ilgumu 50 minūtes, bet temperatūru ar **"TEMP"** taustiņu iestatiet uz 160 °C, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu **"START/STOP"** taustiņu.
4. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
5. Laužiet, lai mannas pudiņš 15 minūtes atdziest, pēc tam apkaisiet ar pūdercukuru vai pārklājiet ar šokolādes glazūru.

LT

MANŲ KRUOPŲ PUDINGAS

INGREDIENTAI:

375 ml kefyro
200 g manų kruopų
160 g miltų
200 g cukraus
3 vnt. kiaušinių
100 g sviesto
1 a. šaukštelį kepimo miltelių
0.3 a. šaukštelį kepimo sodos

PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Sumaišykite kefirą su manų kruopomis ir palikite 20 min.
2. Sudėkite kiaušinius, ištirpdytą sviestą, sumaišykite miltus su kepimo sodą ir kepimo milteliais ir visą masę sudėkite į puodą
3. Uždarykite puodą ir pasirinkite **"BAKING"** programą (automatiškai bus nustatytas 45 min laikas). Pasirinkite 50 min. Ir nustatykite 160°C temperatūrą, tada paspauskite **"START/STOP"** mygtuką ir palaikykite jį 3 s.
4. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjunkti iš elektros tinklo.
5. Atvėsinkite pudingą 15 minučių ir apibarstykite cukraus pudra ir šokolado glaistu



EN

CARROT CAKE

INGREDIENTS:

Flour	315 g
Salt	5 g (1 tsp, rounded)
Baking powder	15 g (1 tbsp, level)
Baking soda	15 g (1 tbsp, level)
Cinnamon (ground)	15 g (1 tbsp, level)
Cloves (ground)	3 g (1 tsp, level)
Ginger(ground)	3 g (1 tsp, level)
Sugar	180 g
Processed vegetable oil	4 tbsp
Eggs	3
Medium-sized carrots	3 pcs. (220–250 g)
Walnuts (ground)	100 g
Fresh cream cheese	300 g
Butter	100 g
Powdered sugar	100 g

PREPARATION:

- Mix flour, salt, baking powder, baking soda, cinnamon, and ginger in a separate bowl
- In another bowl, mix the sugar with 90ml sunflower oil, and add an egg at a time, while beating continuously.
- Put together all the ingredients, add carrots and nuts, and continue to mix.
- Grease the pot with vegetable oil, pour in the dough and close the lid.
- Select **"BAKING"** program, set the temperature to 160°C, then press **"START/STOP"** button.
- In the meantime, mix the fresh cream cheese with the butter and the powdered sugar, for the filling
- At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.
- Remove the pot, and spread filling to decorate the cake.

CARROT CAKE



RO

PRĂJITURĂ DE MORCOVI

INGREDIENTE:

Făină	315 g
Sare	5 g (1 linguriță cu vârf)
Praf de copt	15 g (1 linguriță cu vârf)
Bicarbonat de sodiu	15 g (1 linguriță cu vârf)
Scorțișoară (măcinată)	15 g (1 linguriță cu vârf)
Cuișoare (măcinate)	3 g (1 linguriță cu vârf)
Ghimbir (măcinat)	3 g (1 linguriță cu vârf)
Zahăr	180 g
Ulei vegetal	4 lingurițe
Ouă	3 buc.
Morcovi medii	3 buc. (220–250 g)
Nuci (măcinate)	100 g
Brânză proaspătă de vaci	300 g
Unt	100 g
Zahăr pudră	100 g

PREPARARE:

- Într-un vas separat amestecați ingredientele uscate: făina, sarea, praful de copt, bicarbonatul de sodiu, scorțișoara, ghimbirul.
- Într-un alt vas amestecați zahărul cu 90 ml ulei de floarea soarelui, adăugați pe rând câte un ou și continuați să bateți compoziția.
- Amestecați toate ingredientele, apoi adăugați morcovii și nucile, și continuați amestecarea.
- Ungeți vasul cu ulei, puneți aluatul și închideți capacul.
- Selectați programul **"BAKE"** program, alegeți o temperatură de 160°C, apoi apăsați lung butonul **"START/STOP"**
- Între timp, preparați crema: amestecați crema de brânză proaspătă de vaci cu unt și zahăr pudră .
- La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**. Deconectați de la sursa de curent
- Îndepărtați oala și ungeți blatul cu cremă și nuci.

BG

КЕЙК С МОРКОВИ

ПРОДУКТИ:

Брашно	315 г
Сол	5 г (1 пълна чаена лъжичка)
Банпулвер	15 г (1 супена лъжица, равна)
Сода за хляб	15 г (1 супена лъжица, равна)
Канела (смляна)	15 г (1 супена лъжица, равна)
Карамфил (смлян)	3 г (1 чаена лъжичка, равна)
Джинджифил (смлян)	3 г (1 чаена лъжичка, равна)
Захар	180 г
Рафинирано слънчогледово олио	4 супени лъжици
Яйца	3
Средно големи моркови	3 бр. (220–250 г)
Орехи (смлени)	100 г
Сирене крема	300 г
Масло	100 г
Пудра захар	100 г

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Смесете брашното, солта, бакпулвера, содата за хляб, канелата и джинджифила в отделна купа.
- В друга купа смесете захарта с 90 мл слънчогледово олио, добавяйки яйцата едно по едно, докато бъркате без да спирате.
- Смесете всички продукти, добавете морковите и орехите и продължете да бъркате.
- Намажете съда със слънчогледово олио, изсипете вътре тестото и затворете капака.
- Изберете програма **BAKING (ПЕЧЕНЕ)**, настройте температурата на 160°C и след това натиснете бутона **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**.
- Междувременно смесете сиренето крема с маслото и пудрата захар за пълнежа.
- В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
- Отстранете съда и украсете кейка с пълнежа.

HR

KOLAČ OD MRKVE

SASTOJCI:

Brašno	315 g
Sol	5 g (1 na vrh puna žličica)
Prašak za pecivo	15 g (1 ravna žlica)
Soda bikarbona	15 g (1 ravna žlica)
Cimet (mljeveni)	15 g (1 ravna žlica)
Klinčić (mljeveni)	3 g (1 ravna žličica)
Dumbir (mljeveni)	3 g (1 ravna žličica)
Sečer	180 g
Prerađeno biljno ulje	4 žlice
Jaja	3 komada
Mrkva srednje veličine	3 komada (220 – 250 g)
Orasi (mljeveni)	100 g
Svježi krem sir	300 g
Maslac	100 g
Sečer u prahu	100 g

PRIPREMA:

- Pomiješajte brašno, sol, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, cimet i dumbir u jednoj zdjeli.
- U drugoj zdjeli pomiješajte šećer s 90 ml suncokretova ulja pa dodajte jedno po jedno jaje, cijelo vrijeme miješajući smjesu.
- Pomiješajte sve sastojke, dodajte mrkvu i orahe i nastavite miješati.
- Namastite posudu biljnim ulje, ulijte smjesu i zatvorite poklopac.
- Odaberite program **BAKING**, namjestite temperaturu na 160°C pa pritisnite tipku **START/STOP**.
- U međuvremenu za kremu pomiješajte svježi krem sir s maslacem i dodajte šećer u prahu.
- Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
- Izvadite iz posude i kremom premažite kolač.

PL

CIASTO MARCHEWKOWE

SKŁADNIKI:

Mąka	315 g
Sól	5 g (1 czubata łyżeczka)
Proszek do pieczenia	15 g (1 płaska łyżka)
Soda oczyszczona	15 g (1 płaska łyżka)
Cynamon (mielony)	15 g (1 płaska łyżka)
Goździki (mielone)	3 g (1 płaska łyżeczka)
Imbir (mielony)	3 g (1 płaska łyżeczka)
Cukier	180 g
olej roślinny	4 łyżki
Jajka	3
Sredniej wielkości marchew	3 szt. (220–250 g)
Orzechy włoskie (mielone)	100 g
Serek kremowy	300 g
Maslo	100 g
Cukier puder	100 g

PRZYGOTOWANIE:

- W misce wymieszać mąkę, sól, proszek do pieczenia, sodę, cynamon i imbir.
- W innej misce zmiksować cukier z 90 ml oleju słonecznikowego, dodawać po jednym jajku, ciągle miksując.
- Połączyć wszystkie składniki, dodać marchew i orzechy, wymieszać.
- Naczynie wysmarować olejem roślinnym, włąć do niego ciasto i zamknąć pokrywę urządzenia.
- Wybrać program **„PIECZENIE”**, ustawić temperaturę na 160°C, następnie nacisnąć przycisk **„START/STOP”**.
- W międzyczasie przygotować masę do przełożenia ciasta, mieszając serek śmietankowy z masłem i cukrem pudrem.
- Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Wyjąć naczynie z urządzenia, przełożyć ciasto częścią przygotowanej masy, resztą posmarować wierzch.

LV

BURKĀNU KŪKA

SASTĀVDAĻAS:

Milti	315 g
Sāls	5 g (1 tējkarote ar kaudzi)
Cepamais pulveris	15 g (1 ēdamkarote bez kaudzes)
Cepamā soda	15 g (1 ēdamkarote bez kaudzes)
Kanēlis (malts)	15 g (1 ēdamkarote bez kaudzes)
Krustnagliņas (maltas)	3 g (1 tējkarote bez kaudzes)
Ingvers (malts)	3 g (1 tējkarote bez kaudzes)
Cukurs	180 g
Rafinēta augu eļļa	4 ēdamkarotes
Olas	3 gab.
Vidēja lieluma burkāni	3 gab. (220-250 g)
Valrieksti (drupināti)	100 g
Svaigais krēmsiers	300 g
Sviests	100 g
Pūdercukurs	100 g

GATAVOŠANA:

- Atsevišķā traukā samaisiet miltus, sāli, cepamo pulveri, cepamo sodu, kanēli, ingveru.
- Citā traukā samaisiet cukuru ar 90 ml saulespuķu eļļas un, nepārtraukti kulojot, pa vienai pievienojiet olas.
- Samaisiet visas sastāvdaļas, pievienojiet rīvētus burkānus un riekstus, turpiniet maisīt.
- Iesmērējiet katlu ar augu eļļu, ielejiet mīklu un aizveriet vāku.
- Izvēlieties **"BAKE"** programmu, noregulējiet temperatūru ar **"TEMP"** uz 160 °C, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu **"START/STOP"** taustiņu.
- Pa to laiku pildījumam samaisiet svaigo krēmsieru ar sviestu un pūdercukuru.
- Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
- Izņemiet katlu un pārklājiet kūku ar pildījumu.

LT

MORKŲ PYRAGAS

INGREDIENTAI:

315 g miltų
5 g (1 a. šaukštelis) druskos
15 g (1 a. šaukštelis) kepimo miltelių
15 g (1 a. šaukštelis) kepimo sodos
15 g (1 a. šaukštelis) cinamono
3 g (1 a. šaukštelis) gvaizdikėlių
3 g (1 a. šaukštelis) imbiero
180 g cukraus
4 a. šaukštelius augalinio aliejaus
3 kiaušiniai
3 vnt. (220–250 g) vidutinio dydžio morkų
100 g graikinių riešutų
300 g grietinėlės
100 g sviesto
100 g cukraus pudros

PARUOŠIMO BŪDAS:

- Sumaišykite miltus, druską, kepimo miltelius, kepimo sodą, cinamoną, imbierą.
- Kitame inde sumaišykite cukrų su 90ml saulėgrąžų aliejumi, sudėkite kiaušinius ir viską išmaišykite.
- Sudėkite kartu visus ingredientus, taip pat morkas, riešutus ir viską dar kartą gerai išmaišykite.
- Puodą ištepkite aliejumi, supilkite tešlą ir uždarykite dangtį.
- Pasirinkite **"BAKING"** programą, nustatykite 160°C temperatūrą ir paspauskite **"START/STOP"** mygtuką.
- Tuo metu sumaišykite grietinėlę su sviestu ir cukraus pudra, tai bus glaistas
- Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
- Išimkite iš puodo pyragą ir papuoškite paruoštu gliaustu.

PHILIPS



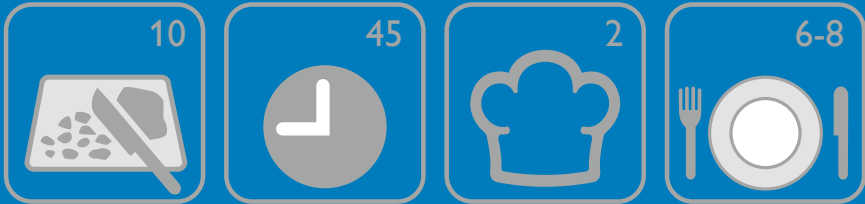
EN

CHOCOLATE AND WALNUT CAKE

INGREDIENTS:	
Medium Eggs	4 m
Icing sugar	225 g
Butter	75 g
Flour	60 g
Baking powder	2 teaspoons
Dark chocolate	100 g
Chopped walnuts	100 g

- PREPARATION:**
1. Beat the eggs in a mixing bowl. Add the sugar and beat until obtaining a creamy texture. Add the butter, stirring continuously. Then add the flour and the baking powder.
 2. Melt the chocolate, mix all the ingredients and add the nuts.
 3. Grease the base and the sides of the bowl and pour in the mixture, making sure it is distributed equally.
 4. Select select the **"BAKE"** function, at a temperature of 160°C. Press the **"COOKING TIME"** button and select 45 minutes. Close the lid, then press **"START/STOP"**.
 5. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.
 6. Wait until the cake is completely cooked before removing it from the bowl.

CHOCOLATE AND WALNUT CAKE



RO

PRĂJITURĂ CU CIOCOLATĂ ȘI NUCI

INGREDIENTE:	
Ouă	4 buc
Zahăr pudră	225 g
Unt	75 g
Faină	60 g
Praf de copt	2 lingurițe
Ciocolată neagră	100 g
Nuci pisate	100 g

- PREPARARE:**
1. Bateți ouăle într-un bol. Se adaugă zahărul și se amestecă până cand se obține o textură cremoasă. Se adaugă untul, amestecând continuu, apoi se adaugă făina și praful de copt.
 2. Topiți ciocolata, amestecați toate ingredientele și adaugați nucile.
 3. Ungeți baza și pereții vasului Multicookerului și turnați amestecul, asigurându-vă că este distribuit în mod egal.
 4. Selectați funcția **"BAKE"**. Apăsați **"TEMP"** și selectați temperatura de 160°C. Setați **"TIMP DE GĂTIRE"** la 45 de minute. Închideți capacul, apoi apăsați lung **"START/STOP"**.
 5. La sfârșitul programului aparatul intră în funcția **"KEEP WARM"**; deconectați de la sursa de curent.
 6. Așteptați până când prăjitura este complet gătită înainte de a scoate din vas, pentru a nu se cruzi.

BG

ШОКОЛАДОВ КЕЙК С ОРЕХИ

ПРОДУКТИ:	
Средно големи яйца	4 бр.
Захар за глазура	225 г
Масло	75 г
Брашно	60 г
Бакпулвер	2 чаени лъжички
Черен шоколад	100 г
Рязани орехи	100 г

- НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:**
1. Разбийте яйцата в смесителна купа. Добавете захарта и бийте до получаване на кремообразна маса. Добавете маслото, като бъркате без да спирате. После добавете брашното с бакпулвера.
 2. Разтопете шоколада, смесете всички продукти и добавете орехите.
 3. Намажете дъното и страните на съда и изсипете сместа, като се стараете да я разпределите равномерно.
 4. Изберете функцията **BAKING (ПЕЧЕНЕ)** на температура 160°C. Натиснете бутона **COOKING TIME (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)** и изберете 45 минути. Затворете капака и натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**.
 5. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
 6. Изчакайте, докато кейкът се е олепкъл добре, преди да го извадите от съда.

HR

KOLAČ OD ČOKOLADE I ORAHA

SASTOJCI:	
Jaja srednje veličine	4 komada
Šećer u prahu	225 g
Maslac	75 g
Brašno	60 g
Prašak za pecivo	2 žličice
Tamna čokolada	100 g
Nasjeckani orasi	100 g

- PRIPREMA:**
1. Istucite jaja u zdjeli za miksanje. Dodajte šećer i tucite dok tekstura ne bude kremasta. Dodajte maslac stalno miješajući. Potom dodajte brašno i prašak za pecivo.
 2. Otopite čokoladu, pomiješajte sve sastojke i dodajte oraha.
 3. Premažite dno i bočne stranice posude pa ulijte smjesu ravnomjerno je rasporediivši.
 4. Odaberite program **BAKE** i temperaturu od 160 °C. Pritisnite tipku **COOKING TIME** i namjestite vrijeme kuhanja na 45 minuta. Zatvorite poklopac i pritisnite **START/STOP**.
 5. Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
 6. Nemojte vaditi kolač iz posude sve dok se posve ne ohladi.

PL

CIASTO CZEKOLADOWE Z ORZECHAMI WŁOSKIMI

SKŁADNIKI:	
Średniej wielkości jajka	4 szt.
Cukier puder	225 g
Masło	75 g
Mąka	60 g
Proszek do pieczenia	2 łyżeczki
Gorzka czekolada	100 g
Posiekane orzechy włoskie	100 g

- PRZYGOTOWANIE:**
1. Jajka wbić do miski. Dodać cukier, ubić na kremową masę. Dodać masło, ciągle mieszając. Następnie dodać mąkę i proszek do pieczenia.
 2. Roztopić czekoladę, wymieszać wszystkie składniki, dodać orzechy.
 3. Natłuścić dno i ścianki naczynia, wlać do niego ciasto, upewnić się, że jest równo rozprowadzone.
 4. Wybrać funkcję „**PIECZENIE**”, ustawić temperaturę na 160°C. Nacisnąć przycisk „Czas gotowania” i wybrać czas 45 minut. Zamknąć pokrywę urządzenia, następnie nacisnąć przycisk „**START/STOP**”.
 5. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
 6. Odczekać, aż ciasto będzie całkowicie upieczone; dopiero wtedy wyjmować je z naczynia.

LV

ŠOKOLĀDES UN VALRIEKSTU KŪKA

SASTĀVDAĻAS:	
Olas	4 gab.
Glazūras cukurs	225 g
Sviests	75 g
Milti	60 g
Cepamais pulveris	2 tējkarotes
Tumšā šokolāde	100 g
Smalcināti valrieksti	100 g

- GATAVOŠANA:**
1. Traukā sakuliet olas. Pievienojiet cukuru un kuliet masu līdz krēmveida konsistencei. Pievienojiet sviestu, turpinot maisīt. Pēc tam pievienojiet miltus un cepamo pulveri.
 2. Izkausējiet šokolādi, samaisiet visas sastāvdaļas un pievienojiet riekstus.
 3. Ar sviestu iesmērējiet multivāres katla dibenu un malas, vienmērīgi ieleļiet maisījumu.
 4. Izvēlieties **"BAKE"** funkciju un ar **"TEMP"** noregulējiet cepšanas temperatūru uz 160 °C. Piespiediet **"COOKING TIME"** taustiņu un izvēlieties 45 minūtes. Aizveriet vāku, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu **"START/STOP"** taustiņu.
 5. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
 6. Pirms kūkas izņemšanas ļaujiet tai līdz galam izcepties.

LT

PYRAGAS SU ŠOKOLADU IR GRAIKIŠKAIS RIEŠUTAIS

INGREDIENTAI:	
4 vnt. Vidutinio dydžio kiaušinių	
225 g cukraus pudros	
75 g sviesto	
60 g miltų	
2 a. šaukšteliai kepimo miltelių	
100 g juodo šokolado	
100 g kapotų graikiškų riešutų	

- PARUOŠIMO BŪDAS:**
1. Sudėkite kiaušinius, cukrų ir viską suplakite iki kreminės konsistencijos. Sudėkite sviestą ir atsargiai išmaišykite viską. Tada sudėkite miltus ir kepimo miltelius.
 2. Ištirpinkite šokoladą, sumaišykite su visais likusiais igredientais ir sudėkite riešutus.
 3. Ištepkite puodą riebalais ir supylę masę išlyginkite jos paviršių.
 4. Pasirinkite **"BAKE"** funkciją ir nustatykite 160°C temperatūrą. Paspauskite **"COOKING TIME"** mygtuką ir pasirinkite 45 min. Uždarykite dangtį ir paspauskite **"START/STOP"**.
 5. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjunkite iš elektros tinklo.
 6. Palaukite kol pyragas galutinai atvės prieš išimant jį iš indo.



EN

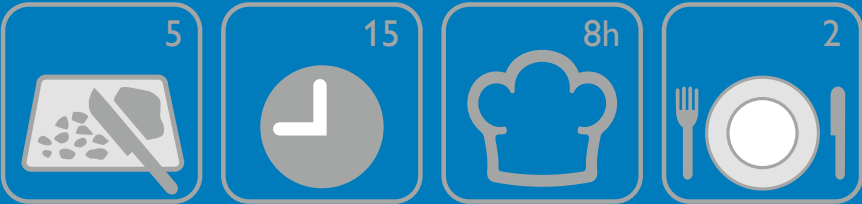
FRUIT YOGHURT

INGREDIENTS:	
Milk	1,5 l
Yoghurt, to be used as lactic starter	120 ml
Strawberries	250 g
Blueberries	100 g

- PREPARATION:**
1. If using milk as lactic starter, the milk must be at room temperature.
 2. Pour the milk into the bowl, add the yoghurt and stir; then close the lid.
 3. Select **"YOGHURT"**, then press **"START/STOP"** button. When there are only 30 minutes left, add the strawberries and blueberries.
 4. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source

- TIPS AND TRICKS:**
- Since yoghurt cultures are different, depending on the variety, the taste and final texture may also vary.

FRUIT YOGHURT



RO

IAURT DE FRUCTE

INGREDIENTE:	
Lapte	1,5 l
Iaurt	120 ml
Căpsuni	250 g
Coacăze	100 g

- PREPARARE:**
1. Laptele trebuie lăsat să ajungă la temperatura camerei.
 2. Turnați laptele în vasul aparatului, adăugați iaurtul și amestecați, apoi închideți capacul.
 3. Selectați **"YOGHURT"**, apoi apăsați lung **"START/STOP"**. Cu 30 de minute înainte de final, adăugați căpșunile și coacăzele.
 4. La sfârșitul programului aparatul intră în funcția **"KEEP WARM"**; deconectați de la sursa de curent.

- SFATURI:**
- Deoarece tipurile de iaurt sunt diferite, în funcție de proveniență, gustul și textura finală pot varia de asemenea.

BG

КИСЕЛО МАЯКО С ПЛОДОВЕ

ПРОДУКТИ:	
Прясно маяко	1,5 л
Кисело маяко за закваска	120 мл
Ягоди	250 г
Боровинки	100 г

- НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:**
1. Маякото за закваска трябва да бъде със стайна температура.
 2. Изсипете прясното маяко в купата, добавете закваската и разбъркайте, после затворете капака.
 3. Изберете **YOGHURT (КИСЕЛО МАЯКО)** и после натиснете бутона **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**. В последните 30 минути добавете ягодите и боровинките.
 4. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

- ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:**
- Тъй като млечно-киселите култури са различни, вкусът и крайната гъстота може също да варират в зависимост от това.

HR

VOĆNI JOGURT

SASTOJCI:	
Mlijeko	1,5 l
Jogurt, za upotrebu kao laktozna starter kultura	120 ml
Jagode	250 g
Borovnice	100 g

- PRIPREMA:**
1. Upotrebljavate li mlijeko kao laktoznu starter kulturu, ono mora biti sobne temperature.
 2. Ulijte mlijeko u zdjelu, dodajte jogurt i promiješajte pa zatvorite poklopac.
 3. Odaberite program **YOGHURT** pa pritisnite tipku **START/STOP**. Kad preostane samo 30 minuta do kraja programa, dodajte jagode i borovnice.
 4. Uredaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

- SAVJETI I TRIKOVI:**
- S obzirom da se kulture jogurta razlikuju, ovisno o vrsti koju ste upotrijebili razlikovat će se i konačni okus i tekstura.

PL

JOGURT OWOCOWY

SKŁADNIKI:	
Mleko	1,5 l
Jogurt do wykorzystania jako kultura startowa	120 ml
Truskawki	250 g
Borówki	100 g

- PRZYGOTOWANIE:**
1. Jeżeli jako kultury startowej używa się mleka, musi ono mieć temperaturę pokojową.
 2. Do miski wlać mleko, dodać jogurt, wymieszać, a następnie zamknąć pokrywę urządzenia.
 3. Wybrać program **„JOGURT”**, następnie nacisnąć przycisk **„START/STOP”**. Kiedy do końca programu zostanie 30 minut, dodać truskawki i borówki.
 4. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

- RADY I PODPOWIEDZI:**
- Ze względu na to, że kultury jogurtu różnią się między sobą, smak i konsystencja otrzymanego jogurtu również mogą być różne.

LV

AUGĻU JOGURTS

SASTĀVDAĻAS:	
Piens	1,5 l
Jogurts ieraugam	120 ml
Zemenes	250 g
Mellenes	100 g

- GATAVOŠANA:**
1. Jogurtam paredzētajam pienam jābūt istabas temperatūrā.
 2. Ielejiet katlā pienu, pievienojiet jogurtu un samaisiet, pēc tam aizveriet vāku.
 3. Izvēlieties **"YOGHURT"** programmu, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu **"START/STOP"** taustiņu. Kad līdz programmas beigām atlikušas 30 minūtes, pievienojiet zemenes un mellenes.
 4. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

- IETEIKUMI:**
- Pieejamas dažādas jogurta kultūras, tāpēc arī rezultātā iegūst jogurtu ar atšķirīgu garšu un tekstūru.

LT

VAISINIS JOGURTAS

INGREDIENTAI:	
1,5 l pieno	
120 ml Jogurtas, turi būti naudojamas kaip pieno starteris	
250 g braškių	
100 g mėlynių	

- PARUOŠIMO BŪDAS:**
1. jei Jūs naudojate pieną, kaip starterį, jis turi būti kambario temperatūros.
 2. Supilkite pieną į puodą, sudėkite jogurtą, viską išmaišykite ir uždarykite dangtį.
 3. Pasirinkite **"YOGHURT"** ir paspauskite **"START/STOP"** mygtuką. Kai bus likę tik 30 min., sudėkite braškes ir mėlynes.
 4. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

- PATARIMAI IR GUDRYBĖS:**
- Kadangi jogurto kultūrų yra skirtingų, priklausomai nuo rūšių, skonių, tai galutinė tekstūra gali kisti taip pat.



EN

CANDIED FRUIT COMPOTE

INGREDIENTS:

Candied fruits	300 g
Water	2 l
Sugar	130 g

PREPARATION:

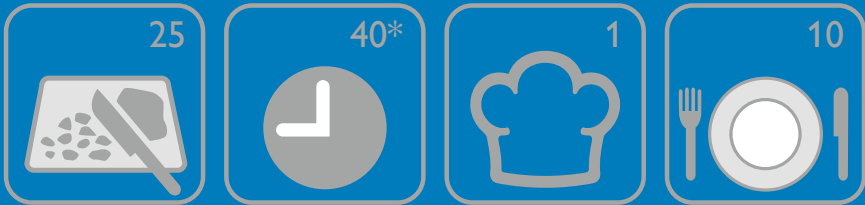
1. Rinse the candied fruit. Pour boiling water that was left to cool down over them and let them soak for 20 minutes.
2. Discard the water; rinse the fruit thoroughly again, and place them in the pot, add sugar and water, then stir.
3. Close the lid, select "**COMPOTE**" program, press "**COOKING TIME**" button to 40 min, then press and hold "**START/STOP**" button for 3 seconds.
4. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.

* The cooking time is calculated from the moment the liquid starts to boil.

TIPS AND TRICKS:

- Candied fruit compote will be denser and have a more intense taste and aroma if left to warm up with the "**KEEP WARM**" program for at least one hour.
- The compote can be prepared without sugar, which can be replaced with honey.

CANDIED FRUIT COMPOTE



RO

COMPOT DIN FRUCTE CONFIAȚE

INGREDIENTE:

Fructe confiate	300 g
Apă	2 l
Zahăr	130 g

PREPARARE:

1. Spălați fructele confiate.Turnați peste ele apă fiartă și răciți la temperatura camerei, lăsați să se înmoaie timp de 20 de min.
 2. Aruncați apa și spălați bine fructele încă o dată, și puneți-le în oală, apoi adăugați zahărul, apa, și amestecați.
 3. Închideți capacul, selectați programul "**COMPOTE**", apăsați "**COOKING TIME**" pentru 40 min, apoi tasta "**START/STOP**" timp de 3 secunde.
 4. La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**. Deconectați de la sursa de curent
- *Timpul de preparare este calculate din momentul în care lichidul începe să fiarbă.

SFATURI:

- Compotul va fi mai dens și aromat dacă va fi lăsat pe programul "**KEEP WARM**" timp de minim o oră.
- Compotul poate fi preparat fără zahăr, înlocuindu-l cu miere.

BG

КОМПОТ ОТ ЗАХАРОСАНИ ПЛОДОВЕ

ПРОДУКТИ:

Захаросани плодове	300 г
Вода	2 л
Захар	130 г

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Измийте захаросаните плодове. Залейте ги с вряла вода, оставена да изстива и ги оставете да се киснат за 20 минути.
 2. Изхвърлете водата, изплакнете отново плодовете и ги сложете в съда, добавете захар и вода и разбъркайте.
 3. Затворете капака, изберете програма **COMPOTE** (КОМПОТ), натиснете бутона **COOKING TIME** (ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ) за 40 минути, после натиснете и задръжте за 3 секунди бутона **START/STOP** (СТАРТ/СТОП).
 4. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM** (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА); изключете уреда от мрежата.
- * Времето за готвене се отчита от момента на завиране на течността.

ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:

- Компотът от захаросани плодове ще е по-гъст и с по-наситен вкус и аромат, ако го оставите да се затопли с **KEEP WARM** (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА) поне за един час.
- Компотът може да се приготви без захар, която може да замените с мед.

HR

KOMPOT OD UŠEĆERENOG VOĆA

SASTOJCI:

Ušećereno voće	300 g
Voda	2 l
Šećer	130 g

PRIPREMA:

1. Isperite ušećereno voće. Prelijte voće kipućom vodom koju ste ostavili da se ohladi i ostavite ga da se namače 20 minuta.
 2. Izlijte vodu, opet dobro isperite voće i stavite ga u posudu. Dodajte šećer, vodu i promiješajte.
 3. Zatvorite poklopac, odaberite program **COMPOTE**, pritiskom tipke **COOKING TIME** namjestite vrijeme kuhanja na 40 minuta. Potom tipku **START/STOP** držite pritisnuto 3 sekunde.
 4. Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
- *Vrijeme kuhanja računa se od trenutka kada tekućina počne ključati.

SAVJETI I TRIKOVI:

- Kompot od ušećerenog voća bit će gušći i imati intenzivniji okus i aromu ako ga ostavite da se grije barem sat vremena s pomoću programa **KEEP WARM**.
- Kompot se može pripremiti bez šećera, koji se može zamijeniti medom.

PL

KOMPOT Z OWOCÓW KANDYZOWANYCH

SKŁADNIKI:

Owoce kandyzowane	300 g
Woda	2 l
Cukier	130 g

PRZYGOTOWANIE:

1. Oplukać owoce kandyzowane. Owoce zalać wrzątkiem, odstawić na 20 minut do napęcznienia.
 2. Wylać wodę, ponownie opłukać owoce, umieścić je w naczyniu, dodać cukier i wodę, wymieszać.
 3. Zamknąć pokrywą, wybrać program „**KOMPOT**”, nacisnąć przycisk „**CZAS GOTOWANIA**”, ustawić czas 40 minut, następnie nacisnąć przycisk „**START/STOP**” i przytrzymać go przez 3 sekundy.
 4. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- * Czas gotowania liczy się od momentu, w którym zagotuje się płyn.

RADY I PODPowiedzi:

- Kompot z kandyzowanych owoców będzie gęstszy i bardziej wyrazisty w smaku, jeżeli pozostawimy go w urządzeniu w trybie „**UTRZYMYWANIA CIEPŁA**” na co najmniej godzinę.
- Kompot można przygotować bez cukru, zastępując go miodem.

LV

ŽĀVĒTU AUGĻU KOMPOTS

SĀSTĀVDAĻAS:

Žāvēti augļi	300 g
Ūdens	2 l
Cukurs	130 g

GATAVOŠANA:

1. Noskalojiet žāvētos augļus. Pārlejiet tos ar atdzesētu, vārītu ūdeni un atstājiet 20 minūtes uzbriest.
 2. Nolejiet ūdeni, vēlreiz rūpīgi noskalojiet augļus un ievietojiet tos katlā, pievienojiet cukuru un ūdeni, samaisiet.
 3. Aizveriet vāku, izvēlieties "**COMPOTE**" programmu, piespiediet "**COOKING TIME**" taustiņu un noregulējiet gatavošanas laiku uz 40 minūtēm, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu "**START/STOP**" taustiņu.
 4. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
- * Gatavošanas ilgums tiek aprēķināts no šķidruma uzvārīšanās brīža.

IETEIKUMI:

- Žāvēto augļu kompots būs biezāks un ar intensīvāku garšu un aromātu, ja vismaz vienu stundu tas tiks noturēts "**KEEP WARM**" (siltuma uzturēšana) programmā.
- Kompotu var gatavot bez cukura, aizstājot to ar medu.

LT

KARAMELIZUOTŲ VAISIŲ KOMPOTAS

INGREDIENTAI:

300 g karamelizuotų vaisių
2 l vandens
130 g cukraus

PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Nuplaukite vaisius. Užpilkite verdančiu vandeniu ir leiskite jiems mirkti 20 minučių.
 2. Nupilkite vandenį ir dar kartą vaisius perplaukite vandeniu, tada juos sudėkite į puodą, supilkite vandenį, cukrų ir viską išmaišykite.
 3. Uždarykite dangtį, pasirinkite "**COMPOTE**" programą, paspauskite "**COOKING TIME**" mygtuką ir nustatykite 40 min, tada paspauskite "**START/STOP**" mygtuką ir palaikykite nuspaudę 3 s.
 4. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.
- * Gaminimo laikas pradedamas skaičiuoti nuo vandens užvirimo

PATARIMAI IR GUDRYBĖS:

- Karamelizuotų vaisių kompotas įgaus dar daugiau skonio, jei jį palikssite puode įjungus "**KEEP WARM**" programą valandą.
- Kompotas gali būti paruoštas be cukraus, jį galite pakeisti medumi.



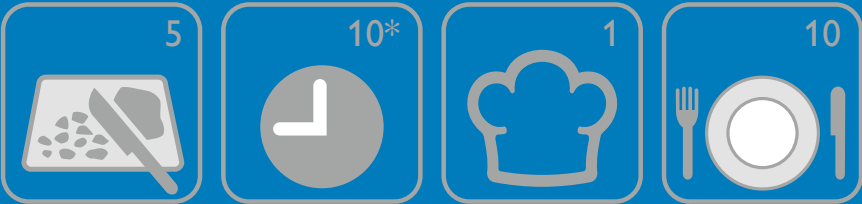
EN

HOT CHOCOLATE

INGREDIENTS:	
Water	0.5 l
Milk	0.5 l
Dark chocolate	500 g
Vanilla	3 g
Starch	2 tbsp, level

- PREPARATION:**
1. Put small pieces of chocolate into the pot, together with 500 ml of water and 250 ml of milk, and close the lid
 2. Select the "**COMPOTE**" program (cooking time is set automatically 10 minutes after the liquid begins to boil), then press "**START/STOP**".
 3. Meanwhile, mix thoroughly in a bowl the starch, milk and vanilla
 4. At the end of the program, turn off the multicooker, open the lid and pour the diluted starch, stirring constantly until the liquid thickens.
 5. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source.
 6. Pour the chocolate into cups.

HOT CHOCOLATE



RO

CIOCOLATĂ CALDĂ

INGREDIENTE:	
Apă	0.5 l
Lapte	0.5 l
Ciocolată neagră	500 g
Vanilie	3 g

- PREPARARE:**
1. Adăugați bucăți mici de ciocolata în bol, împreună cu 500 ml apă, 250 ml lapte, și închideți capacul.
 2. Selectați programul "**COMPOTE**" (timpul de preparare este setat automat la 10 min după ce lichidul începe să fiarbă), apoi apăsați "**START/STOP**".
 3. În paralel, amestecați într-un bol laptele și vanilia.
 4. La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**.
 - Deconectați de la sursa de curent
 6. Turnați ciocolata în cești.

BG

ГОРЕЦ ШОКОЛАД

ПРОДУКТИ:	
Вода	0.5 л
Мляко	0.5 л
Черен шоколад	500 г
Ванилия	3 г
Нишесте	2 супени лъжици, равни

- НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:**
1. Изсипете натрошения на малки парчета шоколад заедно с 500 мл вода и 250 мл мляко в съда и затворете капака.
 2. Изберете програмата **COMPOTE (КОМПОТ)** (времето за готвене е настроено автоматично на 10 минути след завиране на течността), после натиснете **START/STOP (СТАРТ/СТОП)**.
 3. Междувременно разбъркайте старателно в купа нишестето, млякото и ванилията.
 4. В края на програмата изключете мултифункционалния уред за готвене, отворете капака и налейте разтвореното нишесте, като бъркате непрекъснато, докато течността се съхсти.
 5. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.
 6. Налейте шоколада в чаши.

HR

VRUĆA ČOKOLADA

SASTOJCI:	
Voda	0.5 l
Mlijeko	0.5 l
Tamna čokolada	500 g
Vanilija	3 g
Škrob	2 ravne žlice

- PRIPREMA:**
1. Stavite komadiće čokolade u posudu s 500 ml vode i 250 ml mlijeka te zatvorite poklopac.
 2. Odaberite program **COMPOTE** (vrijeme kuhanja automatski se namješta na 10 minuta nakon što tekućina proključa) pa pritisnite **START/STOP**.
 3. U međuvremenu u zdjeli dobro promiješajte škrob, mlijeko i vaniliju.
 4. Kad program završi isključite Multicooker, otvorite poklopac i ulijte razrijeđeni škrob stalno miješajući sve dok se tekućina ne zgusne.
 5. Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.
 6. Ulijte vruću čokoladu u šalice.

PL

GORĄCA CZEKOLADA

SKŁADNIKI:	
Woda	0.5 l
Mleko	0.5 l
Gorzka czekolada	500 g
Vanilia	3 g
Skrobia	2 łyżki, płaskie

- PRZYGOTOWANIE:**
1. Czekoladę podzieloną na małe kawałki umieścić w naczyniu, dołąć 500 ml wody i 250 ml mleka, zamknąć pokrywę urządzenia.
 2. Wybrać program „**KOMPOT**” (czas gotowania jest ustawiony automatycznie na 10 minut od chwili, w której płyn się zagotuje), a następnie nacisnąć przycisk „**START/STOP**”.
 3. W międzyczasie w misce wymieszać skrobię, resztę mleka i wanilię
 4. Pod koniec programu wyłączyć urządzenie, otworzyć pokrywę i do naczynia z czekoladą wlać rozrobioną skrobię, ciągle mieszając tak długo, aż płyn zgęstnieje.
 5. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
 6. Czekoladę rozlać do filiżanek.

LV

KARSTĀ ŠOKOLĀDE

SASTĀVDAĻAS:	
Ūdens	0.5 l
Piens	0.5 l
Tumsā šokolāde	500 g
Vanīlās	3 g
Ciete	2 ēdamkarotes bez kaudzes

- GATAVOŠANA:**
1. Ielieciet katlā nelielos gabaliņos sasmalcinātu šokolādi kopā ar 500 ml ūdens un 250 ml piena un aizveriet vāku.
 2. Izvēlieties "**COMPOTE**" programmu (līdzko šķidrums sāk vārīties, tiek automātiski noregulēts gatavošanas ilgums 10 minūtes), pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu "**START/STOP**" taustiņu.
 3. Pa to laiku citā traukā sajauciet cieti un vaniļu ar nedaudz piena.
 4. Programmai beidzoties, izslēdziet multivāres katlu, atveriet vāku un ielejiet katlā izšķīdināto cieti, nepārtraukti maisot, līdz šķidrums sabiezē.
 5. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.
 6. Salejiet šokolādi krūzēs.

LT

KARŠTAS ŠOKOLADAS

INGREDIENTAI:	
0.5 l vandens	
0.5 l pieno	
500 g juodo šokolado	
3 g vanilės	
2 a. šaukštelius krakmolo	

- PARUOŠIMO BŪDAS:**
1. Sudėkite susmulkintą šokoladą, įpilkite 500 ml vandens ir 250 ml pieno, uždarykite dangtį.
 2. Pasirinkite "**COMPOTE**" programą (gaminimo laikas automatiškai nusistatytas 10 minučių po to, kai vanduo užvirs), tada paspauskite "**START/STOP**" mygtuką.
 3. Tuo tarpu, gerai sumaišykite krakmolą, pieną ir vanilę kitame inde
 4. Pasibaigus programai išjungite multicooker, atidarykite dangtį supilkite praskiestą krakmolą ir maišykite, kol skystis sutirštės.
 5. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjunkti iš elektros tinklo.
 6. Šokoladą supilkite į puodelius.



RO

VIN FIERT

INGREDIENTE:

Vin roșu sec	0,75 l
Apă	130 ml
Portocală	1/4 buc. (30 g)
Cuișoare	10 buc.
Anason	4 buc.
Scorțișoară	4 batoane
Măr mare	1/2 buc. (50 g)
Zahăr	3 linguri cu vârf

PREPARARE:

1. Taiati mărul și portocala în felii subțiri, adaugați-le în oală, împreună cu apa, zahărul și celelalte condimente.
2. Nu este necesar să închideți capacul. Selectați programul "COMPOTE" și apăsați lung butonul "START / STOP"
3. După pornirea aparatului, dungile intermitente ce indică începerea numărătorii inverse a timpului setat.
4. Când apa fierde, adăugați vinul și amestecați bine.
5. Fierbeți până la finalizarea programului, fără capac.
6. La final aparatul va intra în funcția **KEEP WARM**. Deconectați de la sursa de curent

SFATURI:

- Pentru un gust mai intens, lăsați vinul acoperit cu un capac timp de 20 min, după oprirea aparatului.

BG

ГРЕЯНО ВИНО

ПРОДУКТИ:

Сухо червено вино	0,75 л
Вода	130 мл
Портокал	1/4 бр. (30 г)
Карамфил	10 бр.
Анасонова звезда	4 бр.
Голяма ябълка	1/2 бр. (50 г)
Захар на вкус	3 пълни супени лъжици
Канеа	4 пръчки

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Нарезете ябълката и портокала на тънки резени и ги сложете в съда, заедно с водата, захарта и подправките.
2. Няма нужда да затваряте капака. Изберете програмата **COMPOTE (КОМПОТ)** и натиснете бутона **START/STOP (СТАРТ/СТОП)** за 3 секунди.
3. След като включите мултифункционалния уред за готвене на екрана ще се появят малки тиренца, които показват, че течността вътре се загрева. След като течността заври, започва отчитането на зададеното време.
4. Когато водата заври, добавете виното; разбъркайте добре.
5. Варете до края на програмата без капак.
6. В края на програмата уредът преминава към **KEEP WARM (ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА)**; изключете уреда от мрежата.

ГОТВАРСКИ ХИТРИНИ:

- За по-наситен вкус оставете виното да почива под капак за 20 минути след изключване на уреда. Напитката не бива да ври след добавяне на виното.

HR

KUHANO VINO

SASTOJCI:

Suho crno vino	0,75 l
Voda	130 ml
Naranča	1/4 (30 g)
Klinčić	10 komada
Zvezdasti anis	4 komada
Veća jabuka	1/2 (50 g)
Šećer po ukusu	3 na vrh pune žlice
Cimet	4 štapića

PRIPREMA:

1. Jabuku i naranču narežite na tanke ploščice i stavite u posudu zajedno s vodom, šećerom i svim začinima.
2. Nema potrebe za zatvaranjem poklopca. Odaberite program **COMPOTE** i držite tipku **START/STOP** pritisnutom 3 sekunde.
3. Nakon što ste uključili Multicooker na zaslonu će se pojaviti crtice, što znači da se tekućina zagrijava. Kada tekućina proključa, uređaj će početi odbrojavati namješteno vrijeme.
4. Kada voda proključa, dodajte vino i dobro promiješajte.
5. Kuhajte do završetka programa uz otvoren poklopac.
6. Uređaj će nakon završetka programa prijeći u način rada održavanja topline (funkcija **KEEP WARM**); isključite uređaj iz struje.

SAVJETI I TRIKOVİ:

- Za intenzivniji okus ostavite da vino odstoji pokriveno poklopcem 20 minuta nakon što ste isključili uređaj.
- Piće ne bi trebalo klučati nakon što dodate vino.

EN

MULLED WINE

INGREDIENTS:

Dry red wine	0.75 l
Water	130 ml
Orange	1/4 pc. (30 g)
Cloves	10 pcs.
Star anise	4 pcs.
Large apple	1/2 pc. (50 g)
Sugar to taste	3 rounded tbsp.
Cinnamon	4 sticks

PREPARATION:

1. Cut the apple and orange into thin slices and add them in the pot, together with water, sugar and all the spices.
2. There is no need to close the lid. Select the "**COMPOTE**" program, and press "**START / STOP**" button for 3 seconds.
3. After turning on the multicooker, and small dashes will turn around on the screen, indicating that the liquid inside is getting warm. Once the liquid starts to boil, the countdown of the set time will begin.
4. When water boils, and add the wine and stir well.
5. Boil until the end of the program, without the lid.
6. At the end of the program the device will enter in **KEEP WARM** function; remove device from power source..

TIPS AND TRICKS:

- For a more intense taste leave the wine to rest, covered with a lid, for 20 minutes, after the unit is turned off.
- Beverage should not boil after the wine is added

PL

GRZANE WINO

SKŁADNIKI:

Czerwone wino wytrawne	0,75 l
Woda	130 ml
Pomarańcza	1/4 szt. (30 g)
Goździki	10 szt.
Aniż	4 gwiazdki
Duże jabłko	1/2 szt. (50 g)
Cukier do smaku	3 czubate łyżki
Cynamon	4 laski

PRZYGOTOWANIE:

1. Jabłko i pomarańczę pokroić w cienkie plastry, umieścić je w naczyniu wraz z wodą, cukrem i przyprawami.
2. Nie trzeba zamykać pokrywy. Wybrać program „**KOMPOT**”, nacisnąć przycisk „**START / STOP**” i przytrzymać go przez 3 sekundy.
3. Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawią się małe kreski, co oznacza, że rośnie temperatura płynu umieszczonego w naczyniu w komorze urządzenia. Kiedy płyn się zagotuje, rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu gotowania.
4. Kiedy woda się zagotuje, dolać wino i dobrze wymieszać powstały płyn.
5. Kontynuować gotowanie do końca programu, nie zamykać pokrywy.
6. Pod koniec programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **UTRZYMYWANIA CIEPŁA**; odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

RADY I PODPOWIEDZI:

- Aby wino miało bardziej intensywny smak, po wyłączeniu urządzenia przykryć naczynie pokrywą i odstawić je na 20 minut.
- Nie należy zagotowywać napoju po dodaniu do niego wina

LV

KARSTVĪNS

SASTĀVDAĻAS:

Sauss sarkanvīns	0,75 l
Ūdens	130 ml
Apelsīns	1/4 gab. (30 g)
Krustnagliņas	10 gab.
Anīsa zvaigzīne	4 gab.
Liels ābols	1/2 gab. (50 g)
Cukurs pēc garšas	3 ēdamkarotes ar kaudzi
Kanēlis	4 standziņas

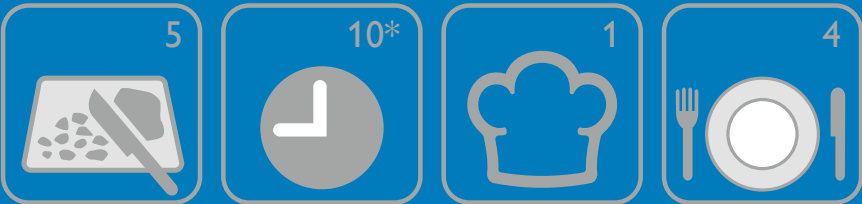
GATAVOŠANA:

1. Sagrieziet ābolu un apelsīnu plānās šķēlītēs un ielieciet katlā kopā ar ūdeni, cukuru un visām garšvielām.
2. Vāks nav jāaizver. Izvēlieties "**COMPOTE**" programmu, pēc tam 3 sekundes turiet piespiestu "**START/STOP**" taustiņu.
3. Pēc multivāres katla ieslēgšanas pa ekrāna perimetru virzīsies īsas svītrīņas, norādot, ka šķidrums tiek karšēts. Līdzko šķidrums sāks vārīties, tiks uzsākta noregulētā laika atskaite.
4. Kad ūdens vārās, pievienojiet vīnu un rūpīgi samaisiet.
5. Vāriet līdz programmas beigām, neaizverot vāku.
6. Programmai beidzoties, ierīce pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā; atvienojiet ierīci no barošanas avota.

IETEIKUMI:

- Lai vīns iegūtu intensīvāku garšu, pēc ierīces izslēgšanas aizveriet vāku un ļaujiet vīnam 20 minūtes nostāvēties.
- Pēc tam, kad tiek pievienots vīns, šķidrums nedrīkst vārīties.

MULLED WINE



LT

KALĖDINIS VYNAS

INGREDIENTAI:

0,75 l sauso raudono vyno
130 ml vandens
1/4 vnt. (30 g) apelsino
10 vnt. gvazdikėlių
4 vnt. anyžių
1/2 vnt. (50 g) didelio obuolio
3 s. šaukštai arba pagal skonį cukraus
4 lazdelės cinamono

PARUOŠIMO BŪDAS:

1. Skiltelėmis supjaustykite obuolį ir apelsiną, sudėkite į puodą, supilkite vandenį, cukrų ir visus prieskonius.
2. Nėra būtinybės uždaryti dangtį. Pasirinkite "**COMPOTE**" programą, ir nuspaudę palaikykite 3 sekundes "**START / STOP**" mygtuką.
3. Kai multicooker įsijungs, pasirodys maži brūkšneliai ekrane parodantys, kad esantis viduje skystis pradeda kaisti. Kai skystis pradės virti, virimo laikas bus pradedamas skaičiuoti.
4. Kai vanduo užvirs supilkite vyną ir maišykite.
5. Virkite tol, kol programa pasibaigs, neuždengite puodo dangčiu
6. Kai programa pasibaigs, įrenginyje automatiškai įsijungs šilumos palaikymo funkcija **KEEP WARM**. Pasibaigus programai, įrenginį išjungti iš elektros tinklo.

PATARIMAI IR GUDRYBĖS:

- Daug skaniau bus, jei vyną paliksite dar 20 minučių po programos pabaigos uždarius dangtį.
- Gėrimas neturėtų užvirti įpylus vyną.

EN

TABLE WITH PROGRAMS AND TEMPERATURES

PROGRAMS	AUTOMATICALLY SET COOKING TIME	ADJUSTABLE COOKING TIME	COOKING TEMPERATURE
Rice	30-40 minutes	–	130–140°C, not adjustable
Grain	30-40 minutes	–	130–140°C, not adjustable
Jam	10 minutes	5 minutes – 2 h (5-minute interval, 1 h)	90-100°C, not adjustable
Risotto	35 minutes	–	130–140°C, not adjustable
Steam	20 minutes	5 minutes – 2 h (5-minute interval, 1 h)	100°C, not adjustable
Boil	20 minutes	5 minutes – 2 h (5-minute interval, 1 h)	100°C, not adjustable
Soup	1 h	20 minutes – 4 h (5-minute interval, 1 h)	90-100°C, not adjustable
Fry	15 minutes	5 minutes - 60 minutes (5-minute interval)	145-160°C, not adjustable
Slow Cooking	5 h	1 h – 15 minutes (1-h interval)	80°C, not adjustable
Ragout	2 h	20 minutes – 10 h (5-minute interval, 1 h)	90°C, not adjustable
Stew	2 h	20 minutes – 10 h (10-minute interval, 1 h)	90°C, not adjustable
Roast	1 h	–	120-130°C, not adjustable
Bake	45 minutes	20 minutes – 2 h (5-minute interval, 1 h)	40–160°C, 10°C interval The automatically set temperature is 130°C
Yoghurt	8 h	6 – 12 h	40°C, not adjustable
Kefir	8 h	6 – 12 h	40°C, not adjustable
Jelly Meat	6 h	4 h – 10 h (30-minute, 1-h interval)	90-100°C, not adjustable
Eggs	4 minutes	1 minute – 15 minutes (5-second interval, 1 h)	100°C, not adjustable
Beverages	10 minutes	5 minutes - 40 minutes (1-minute interval)	100°C, not adjustable
Pasta	4 minutes	1 minute - 15 minutes (1-minute interval)	100°C, not adjustable
Pizza	35 minutes	10 - 60 minutes (5-minute interval)	130°C, not adjustable
Reheat	25 minutes	5 minutes – 1 h (1-minute)	85°C, not adjustable
Manual	2 h	5 minutes – 10 h (5-minutes interval, 1 h)	30–160°C, 10°C interval The automatically set temperature is 100°C
Stage Cooking	5 minutes	5 minutes - 15 h	30-160 °C, 10°C interval The automatically set temperature is 100°C

RO

TABELUL CU PROGRAME ȘI TEMPERATURI

PROGRAME	TIMP IMPLICIT DE PREPARARE	INTERVAL DE REGLARE A TIMPULUI DE PREPARARE	TEMPERATURĂ DE PREPARARE
Orez (Rice)	30-40 minute	–	130–140°C, neajustabilă
Cereale (Grain)	30-40 minute	–	130–140°C, neajustabilă
Gem (Jam)	10 minute	5 minute – 2 ore (din 5 în 5 minute, până la 1 oră)	90-100°C, neajustabilă
Risotto (Risotto)	35 minute	–	130–140°C, neajustabilă
Gătire la Abur (Steam)	20 minute	5 minute – 2 ore (din 5 în 5 minute, până la 1 oră)	100°C, neajustabilă
Fierbere (Boil)	20 minute	5 minute – 2 ore (din 5 în 5 minute, până la 1 oră)	100°C, neajustabilă
Supă (Soup)	1 oră	20 minute – 4 ore (din 5 în 5 minute, până la 1 oră)	90-100°C, neajustabilă
Prăjire (Fry)	15 minute	5 minute - 60 minute (din 5 în 5 minute)	145-160°C, neajustabilă
Fierbere lentă (Slow cooking)	5 ore	1 h – 15 minutes (din oră în oră)	80°C, neajustabilă
Tocană (Ragout)	2 ore	20 minute – 10 ore (din 5 în 5 minute, până la 1 oră)	90°C, neajustabilă
Fierbere înăbușită (Stew)	2 ore	20 minute – 10 h (din 10 în 10 minute, până la 1 oră)	90°C, neajustabilă
Rumenire (Roast)	1 oră	–	120-130°C, neajustabilă
Coacere (Bake)	45 minute	20 minute – 2 ore (din 5 în 5 minute, până la 1 oră)	40–160°C, interval 10°C Temperatură setată automat: 130°C
Iaurt (Yogurt)	8 ore	6 – 12 ore	40°C, neajustabilă
Kefir (Kefir)	8 ore	6 – 12 ore	40°C, neajustabilă
Piftie (Jelly meat)	6 ore	4 – 10 ore (din 30 în 30 minut, până la 1 oră)	90-100°C, neajustabilă
Ouă (Egg)	4 minute	1 minut – 15 minute (din 5 în 5 secunde, până la 1 oră)	100°C, neajustabilă
Compot (Compote)	10 minute	5 minute - 40 minute (din minut în minut)	100°C, neajustabilă
Paste (Pasta)	4 minute	1 minut - 15 minute (din minut în minut)	100°C, neajustabilă
Pizza (Pizza)	35 minute	10 - 60 minute (din 5 în 5 minute)	130°C, neajustabilă
Reîncălzire (Reheat)	25 minute	5 minutes – 1 oră (din minut în minut)	85°C, neajustabilă
Manual (Manual)	2 ore	5 minutes – 10 ore (din 5 în 5 minute, până la 1 oră)	30–160°C, interval de 10°C Temperatură setată automat: 100°C
Gătire în etape (Stage cooking)	5 minute	5 minutes - 15 ore	30-160 °C, interval de 10°C Temperatură setată automat: 100°C

BG

ТАБЛИЦА С ПРОГРАМИ И ТЕМПЕРАТУРИ

ПРОГРАМИ	АВТОМАТИЧНО ЗАДАДЕНО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	РЕГУЛИРУЕМО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕРАТУРА НА ГОТВЕНЕ
Ориз	30-40 минути	–	130–140°C, не се регулира
Зърнени храни	30-40 минути	–	130–140°C, не се регулира
Конфитюр	10 минути	5 минути – 2 часа (5-минутен интервал, 1 час)	90-100°C, не се регулира
Ризото	35 минути	–	130–140°C, не се регулира
Готвене на пара	20 минути	5 минути – 2 часа (5-минутен интервал, 1 час)	100°C, не се регулира
Варене	20 минути	5 минути – 2 часа (5-минутен интервал, 1 час)	100°C, не се регулира
Супа	1 час	20 минути – 4 часа (5-минутен интервал, 1 час)	90-100°C, не се регулира
Пържене	15 минути	5 минути - 60 минути (5-минутен интервал)	145-160°C, не се регулира
Бавно готвене	5 часа	1 час – 15 минути (1-часов интервал)	80°C, не се регулира
Рагу	2 часа	20 минути – 10 часа (5-минутен интервал, 1 час)	90°C, не се регулира
Яхния	2 часа	20 минути – 10 часа (10-минутен интервал, 1 час)	90°C, не се регулира
Запичане	1 час	–	120-130°C, не се регулира
Печене	45 минути	20 минути – 2 часа (5-минутен интервал, 1 час)	40–160°C, интервал през 10°C Автоматично зададената температура е 130°C
Кисело мляко	8 часа	6 – 12 часа	40°C, не се регулира
Кефир	8 часа	6 – 12 часа	40°C, не се регулира
Желирано месо	6 часа	4 часа – 10 часа (30-минути, 1-часов интервал)	90-100°C, не се регулира
Яйца	4 минути	1 минута – 15 минути (5-секунден инервал, 1 час)	100°C, не се регулира
компот	10 минути	5 минути - 40 минути (1-минутен интервал)	100°C, не се регулира
Паста	4 минути	1 минута - 15 минути (1-минутен интервал)	100°C, не се регулира
Пица	35 минути	10 - 60 минути (5-минутен интервал)	130°C, не се регулира
Претопляне	25 минути	5 минути – 1 час (1-минута)	85°C, не се регулира
Ръчни настройки	2 часа	5 минути – 10 часа (5-минутен интервал, 1 час)	30–160°C, интервал през 10°C Автоматично зададената температура е 130°C
Поетапно готвене	5 минути	5 минути - 15 часа	30-160 °C, интервал през 10°C Автоматично зададената температура е 130°C

HR

TABLICA SA PROGRAMIMA I ODGOVARAJUĆIM TEMPERATURAMA

PROGRAMI	ZADANO VRIJEME KUHANJA	RASPON ZA REGULACIJU VREMENA KUHANJA	TEMPERATURA KUHANJA
Riža (Rice)	30 – 40 minuta	–	130 – 140 °C, ne može se podešavati
Žitarice (Grain)	30 – 40 minuta	–	130 – 140 °C, ne može se podešavati
Pekmez (Jam)	10 minuta	5 minuta – 2 h (5-minutni interval, 1 h)	90 – 100 °C, ne može se podešavati
Rižoto (Risotto)	35 minuta	–	130 – 140 °C, ne može se podešavati
Para (Steam)	20 minuta	5 minuta – 2 h (5-minutni interval, 1 h)	100 °C, ne može se podešavati
Prokuhavanje (Boil)	20 minuta	5 minuta – 2 h (5-minutni interval, 1 h)	100 °C, ne može se podešavati
Juha	1 h	20 minuta – 4 h (5-minutni interval, 1 h)	90 – 100 °C, ne može se podešavati
Prženje	15 minuta	5 minuta – 60 minuta (5-minutni interval)	145 – 160 °C, ne može se podešavati
Sporo kuhanje (Slow Cooking)	5 h	1 h – 15 h (1-h interval)	80 °C, ne može se podešavati
Ragu (Ragout)	2 h	20 minuta – 10 h (5-minutni interval, 1 h)	90 °C, ne može se podešavati
Gulaš (Stew)	2 h	20 minuta – 10 h (10-minutni interval, 1 h)	90 °C, ne može se podešavati
Hrskavo pečenje (Roast)	1 h	–	120 – 130 °C, ne može se podešavati
Pečenje (Bake)	45 minuta	20 minuta – 2 h (5-minutni interval, 1 h)	40 – 160 °C, 10 °C interval Temperatura je automatski postavljena na 130 °C
Jogurt	8 h	6 – 12 h	40 °C, ne može se podešavati
Kefir	8 h	6 – 12 h	40 °C, ne može se podešavati
Hladetina	6 h	4 h – 10 h (30-minutni, 1-h interval)	90 – 100 °C, ne može se podešavati
Jaja	4 minute	1 minuta – 15 minuta (5-minutni interval, 1 h)	100 °C, ne može se podešavati
Kompot	10 minuta	5 minuta – 40 minuta (1-minutni interval)	100 °C, ne može se podešavati
Tjestenina	4 minute	1 minuta – 15 minuta (1-minutni interval)	100 °C, ne može se podešavati
Pizza	35 minuta	10 minuta – 60 minuta (5-minutni interval)	130 °C, ne može se podešavati
Podgrijavanje (Reheat)	25 minuta	5 minuta – 1 h (1-minutni interval)	85 °C, ne može se podešavati
Ručno (Manual)	2 h	5 minuta – 10 h (5-minutni interval, 1 h)	30 – 160 °C, 10 °C interval Temperatura je automatski postavljena na 100 °C
Kuhanje u fazama (Stage cooking)	5 minuta	5 minuta – 15 h	30 – 160 °C, 10 °C interval Temperatura je automatski postavljena na 100 °C

PL

TABELA Z ZESTAWIENIEM PROGRAMÓW I TEMPERATUR

PROGRAMY	AUTOMATYCZNIE USTAWIONY CZAS GOTOWANIA	REGULOWANY CZAS GOTOWANIA	TEMPERATURA GOTOWANIA
Ryż	30–40 minut	–	130–140°C, bez możliwości zmiany
Zboża	30–40 minut	–	130–140°C, bez możliwości zmiany
Dżem	10 minut	5 minut – 2 godziny (przedział co 5 minut, 1 godzina)	90–100°C, bez możliwości zmiany
Risotto	35 minut	–	130–140°C, bez możliwości zmiany
Gotowanie na parze	20 minut	5 minut – 2 godziny (przedział co 5 minut, 1 godzina)	100°C, bez możliwości zmiany
Gotowanie w wodzie	20 minut	5 minut – 2 godziny (przedział co 5 minut, 1 godzina)	100°C, bez możliwości zmiany
Zupa	1 godzina	20 minut – 4 godziny (przedział co 5 minut, 1 godzina)	90–100°C, bez możliwości zmiany
Smażenie	15 minut	5 minut – 60 minut (przedział co 5 minut)	145–160°C, bez możliwości zmiany
Wolne gotowanie	5 godzin	1 godzina – 15 minut (przedział co 1 godzinę)	80°C, bez możliwości zmiany
Ragout	2 godziny	20 minut – 10 godzin (przedział co 5 minut, 1 godzina)	90°C, bez możliwości zmiany
Duszenie	2 godziny	20 minut – 10 godzin (przedział co 10 minut, 1 godzina)	90°C, bez możliwości zmiany
Pieczenie potraw słonych	1 godzina	–	120–130°C, bez możliwości zmiany
Pieczenie ciast i chleba	45 minut	20 minut – 2 godziny (przedział co 5 minut, 1 godzina)	40–160°C, przedział co 10°C Temperatura ustawiona domyślnie wynosi 130°C
Jogurt	8 godzin	6–12 godzin	40°C, bez możliwości zmiany
Kefir	8 godzin	6–12 godzin	40°C, bez możliwości zmiany
Galaręta mięsna	6 godzin	4 godziny – 10 godzin (przedział co 30 minut, 1 godzina)	90–100°C, bez możliwości zmiany
Jajka	4 minuty	1 minuta – 15 minut (przedział co 5 sekund, 1 godzina)	100°C, bez możliwości zmiany
Kompot	10 minut	5 minut – 40 minut (przedział co 1 minutę)	100°C, bez możliwości zmiany
Makaron	4 minuty	1 minuta – 15 minut (przedział co 1 minutę)	100°C, bez możliwości zmiany
Pizza	35 minut	10 – 60 minut (przedział co 5 minut)	130°C, bez możliwości zmiany
Odgrzewanie	25 minut	5 minut – 1 godzina (przedział co 1 minutę)	85°C, bez możliwości zmiany
Tryb ręczny	2 godziny	5 minut – 10 godzin (przedział co 5 minut, 1 godzina)	30–160°C, przedział co 10°C Temperatura ustawiona domyślnie wynosi 100°C
Stopniowe gotowanie	5 minut	5 minut – 15 godzin	30–160°C, przedział co 10°C Temperatura ustawiona domyślnie wynosi 100°C

LV

PROGRAMMU UN TEMPERATŪRU TABULA

IZVĒLNES	NOKLUSĒJUMA GATAVOŠANAS LAIKS	GATAVOŠANAS LAIKA REGULĒŠANAS DIAPAZONS	NOKLUSĒJUMA GATAVOŠANAS TEMPERATŪRA
Rīsi (Rice)	30-40 min	–	130–140 °C, neregulējama
Graudi (Grain)	30-40 min	–	130–140 °C, neregulējama
Ievārījums (Jam)	10 min	5 min–2 h (5 min intervāls, 1 h)	90–100 °C, neregulējama
Risoto (Risotto)	35 min	–	130–140 °C, neregulējama
Tvaicēšana (Steam)	20 min	5 min–2 h (5 min intervāls, 1 h)	100 °C, neregulējama
Vārīšana (Boil)	20 min	5 min–2 h (5 min intervāls, 1 h)	100 °C, neregulējama
Zupa (Soup)	1 h	20 min–4 h (5 min intervāls, 1 h)	90–100 °C, neregulējama
Apcepšana (Fry)	15 min	5-60 min (5 min intervāls)	145–160 °C, neregulējama
Lēna gatavošana (Slow cooking)	5 h	1–15 h (1h intervāls)	80 °C, neregulējama
Ragū (Ragout)	2 h	20 min–10 h (5 min intervāls, 1 h)	90 °C, neregulējama
Sautējums (Stew)	2 h	20 min–10 h (10 min intervāls, 1 h)	90 °C, neregulējama
Cepetis (Roast)	1 h	–	120–130 °C, neregulējama
Cepšana (Bake)	45 min	20 min–2 h (5 min intervāls, 1 h)	40–160 °C, 10 °C intervāls Noklusējuma gatavošanas temperatūra ir 130 °C
Jogurts (Yogurt)	8 h	6–12 h	40 °C, neregulējama
Kefirs (Kefir)	8 h	6–12 h	40 °C, neregulējama
Galerts (Jelly meat)	6 h	4–10 h (30 min, 1 h intervāls)	90–100 °C, neregulējama
Ola (Egg)	4 min	1–15 min (5 s intervāls, 1 h)	100 °C, neregulējama
Compote (Kompots)	10 min	5–40 min (1 min intervāls)	100 °C, neregulējama
Makaroni (Pasta)	4 min	1–15 min (1 min intervāls)	100 °C, neregulējama
Pica (Pizza)	35 min	10–60 min (5 min intervāls)	130 °C, neregulējama
Uzsildīšana (Reheat)	25 min	5 min–1 h (1 min)	85 °C, neregulējama
Manuāli (Manual)	2 h	5 min–10 h (5 min intervāls, 1 h)	30–160 °C, 10 °C intervāls Noklusējuma gatavošanas temperatūra ir 100 °C
Pakāpeniska gatavošana (Stage cooking)	5 min	5 min–15 h	30–160 °C, 10 °C intervāls Noklusējuma gatavošanas temperatūra ir 100 °C

LT

PROGRAMŲ IR TEMPERATŪRŲ LENTELĖ

PROGRAMA	AUTOMATIŠKAI PARINKTAS GAMINIMO LAIKAS	REGULIUOJAMAS GAMINIMO LAIKAS	GAMINIMO TEMPERATŪRA
Ryžiai (Rice)	30-40 minučių	–	130–140°C, ne reguliuojama
Grūdai (Grain)	30-40 minučių	–	130–140°C, ne reguliuojama
Uogienė (Jam)	10 minučių	5 minutės – 2 val. (5-minučių intervalas, 1 val.)	90-100°C, ne reguliuojama
Rizotas (Risotto)	35 minutės	–	130–140°C, ne reguliuojama
Virti garuose (Steam)	20 minučių	5 minutės – 2 val. (5-minučių intervalas, 1 val.)	100°C, ne reguliuojama
Virti (Boil)	20 minučių	5 minutės – 2 val. (5-minučių intervalas, 1 val.)	100°C, ne reguliuojama
Sriuba (Soup)	1 val.	20 minučių – 4 val. (5-minučių intervalas, 1 val.)	90-100°C, ne reguliuojama
Gruzdinti (Fry)	15 minučių	5 minučių - 60 minučių (5-minučių intervalas)	145-160°C, ne reguliuojama
Lėtas virimas (Slow Cooking)	5 val.	1 val. – 15 minučių (1-val. intervalas)	80°C, ne reguliuojama
Ragu (Ragout)	2 val.	20 minučių – 10 val. (5-minučių intervalas, 1 val.)	90°C, ne reguliuojama
Troškinti (Stew)	2 val.	20 minučių – 10 val. (10-minučių intervalas, 1 val.)	90°C, ne reguliuojama
Skrudinti (Roast)	1 val.	–	120-130°C, ne reguliuojama
Kepti (Bake)	45 minutės	20 minučių – 2 val. (5-minučių intervalas, 1 val.)	40–160°C, 10°C intervalas Automatiškai yra nustatyta temperatūra 130°C
Jogurtas (Yoghurt)	8 val.	6 – 12 val.	40°C, ne reguliuojama
Kefyras (Kefir)	8 val.	6 – 12 val.	40°C, ne reguliuojama
Šaltiena (Jelly Meat)	6 val.	4 h – 10 val. (30-minučių, 1-val.intervalas)	90-100°C, ne reguliuojama
Kiaušiniai (Eggs)	4 minutės	1 minutės – 15 minučių (5-sekundžių intervalas, 1 val.)	100°C, ne reguliuojama
Kompotas (Compote)	10 minučių	5 minučių - 40 minučių (1-minutės intervalas)	100°C, ne reguliuojama
Makaronai (Pasta)	4 minutės	1 minutės - 15 minučių (1-minutės intervalas)	100°C, ne reguliuojama
Pica (Pizza)	35 minutės	10 - 60 minučių (5-minučių intervalas)	130°C, ne reguliuojama
Šildyti (Reheat)	25 minutės	5 minučių – 1 val. (1-minutės)	85°C, ne reguliuojama
Rankinio nustatymo programa (Manual)	2 val.	5 minučių – 10 val. (5-minučių intervalas, 1 val.)	30–160°C, 10°C intervalas Automatiškai yra nustatyta temperatūra 100°C
Žingsnis po žingsnio programa (Stage Cooking)	5 minutės	5 minučių - 15 val.	30-160 °C, 10°C intervalas Automatiškai yra nustatyta temperatūra 100°C